

PHILIPS



EN | English

DK | Dansk

DE | Deutsch

EL | Ελληνικά

ES | Español

FI | Suomi

FR | Français

IT | Italiano

NL | Nederlands

NO | Norsk

PT | Português

SV | Svenska

TR | Türkçe

AR | العربية

FA | فارسی



EN | Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Do not allow children to use the appliance without supervision.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Always switch off the appliance by turning the control knob to 0.
- ▶ Switch off the appliance before you detach any accessory.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- ▶ Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from the bowl or jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.
- ▶ Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.

- ▶ Consult the table in this user manual for the correct processing times.
- ▶ Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Noise level: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

DK | Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

- ▶ Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- ▶ Tilslut aldrig dette apparat til en timerkontakt for at undgå farlige situationer.
- ▶ Brug ikke apparatet hvis netledning, stik eller andre dele er beskadigede.
- ▶ Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- ▶ Hold apparatet uden for børns rækkevidde.
- ▶ Tillad aldrig børn at bruge apparatet uden opsyn.
- ▶ Lad aldrig apparatet køre uden opsyn.
- ▶ Sluk altid for apparatet ved at dreje kontrolknappen til 0.
- ▶ Sluk for apparatet før tilbehør tages af.
- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten straks efter brug.
- ▶ Motorenheden må ikke kommes ned i vand eller andre væsker eller skylles under vandhanen.
- ▶ Stik aldrig fingre eller redskaber (f.eks. spatlen) ned i påfyldningstragten, når apparatet kører. Brug kun nedstopperen til dette formål.

- Vær meget forsigtig, når du håndterer knivenhed eller rive/snittekniver. Udvis særlig forsigtighed, når du fjerner dem fra skål/blenderglas, når du tømmer skål/blenderglas, og når du rengør dem. Skæresiderne er meget skarpe.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før du stikker fingre eller redskaber (f.eks. spatlen) ned i blenderglasset.
- Vent, indtil de bevægelige dele er stoppet, før du tager låget af skål eller blenderglas.
- Brug aldrig tilbehør eller dele fra andre fabrikater, eller tilbehør/dele som ikke specifikt er anbefalet af Philips, da garantien i så fald bortfalder.
- Overskrid aldrig max-markeringerne på skål eller blenderglas.
- Find de korrekte tilberedningstider i tabellen i denne brugsvejledning.
- Sørg for at rengøre de dele grundigt, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet for første gang.
- Støjniveau: Lc = 85 dB(A).

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

DE | Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

- Schließen Sie dieses Gerät nie an einem Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.

- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts immer den Schalter auf 0.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Abnehmen von Zubehörteilen immer aus.
- Ziehen Sie nach Gebrauch sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Stopfen Sie Zutaten niemals mit den Fingern oder irgendwelchen Gegenständen, z. B. einem Teigschaber, in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie hierzu nur den Stopfer.
- Gehen Sie mit den Klingen und Einsätzen sehr vorsichtig um, besonders beim Abnehmen von Zubehör sowie beim Leeren und Reinigen von Schüssel und Mixbecher, da die Klingen sehr scharf sind.
- Ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit den Fingern oder einem Gegenstand, z. B. einem Teigschaber, in den Mixbecher langen. Nehmen Sie den Deckel der Schüssel oder des Mixbechers erst ab, wenn alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind.
- Verwenden Sie keine Zubehör- oder anderen Teile anderer Hersteller, die von Philips nicht ausdrücklich empfohlen werden. Falls Sie solche Zusatzteile benutzen, erlischt die Garantie.
- Füllen Sie die Schüssel bzw. den Mixbecher nicht über die jeweils oberste Markierung hinaus.
- Halten Sie sich an die Tabelle in dieser Bedienungsanleitung hinsichtlich der richtigen Verarbeitungszeiten.
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig alle Teile ab, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Geräuschpegel: Lc = 85 dB(A)





Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

EL | Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

- ▶ Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- ▶ Μην συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή σε χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο, το φισ ή άλλα μέρη της συσκευής έχουν υποστεί φθορά.
- ▶ Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- ▶ Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη ταχυτήτων στο 0.
- ▶ Απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε οποιοδήποτε εξάρτημα.
- ▶ Αποσυνδέετε τη συσκευή από τη πρίζα αμέσως μετά τη χρήση.
- ▶ Μην βυθίζετε ποτέ το μοτέρ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό, ούτε να το ξεπλένετε στη βρύση.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) για να σπρώξετε τα υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής. Να χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης για αυτό το σκοπό.

- ▶ Προσέχετε πολύ όταν χειρίζεστε τις λεπίδες ή τους δίσκους κοπής. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν τα αφαιρείτε από το μπολ ή την κανάτα, όταν αδειάζετε το μπολ ή την κανάτα και όταν τα καθαρίζετε, καθώς τα σημεία κοπής τους είναι πολύ αιχμηρά.
- ▶ Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν βάλετε τα δάχτυλά σας ή κάποιο αντικείμενο (π.χ. σπάτουλα) μέσα στην κανάτα του μπλέντερ.
- ▶ Περιμένετε έως ότου σταματήσουν να λειτουργούν τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής πριν αφαιρέσετε το καπάκι από το μπολ ή την κανάτα.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα ή μέρη από άλλους κατασκευαστές ή που δεν είναι εγκεκριμένα από την Philips. Εάν χρησιμοποιήσετε τέτοια εξαρτήματα ή μέρη, η εγγύησή σας καθίσταται άκυρη.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που υποδεικνύεται στο μπολ ή στην κανάτα του μπλέντερ.
- ▶ Συμβουλευτείτε τον πίνακα σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για τους σωστούς χρόνους επεξεργασίας.
- ▶ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- ▶ Επίπεδο θορύβου: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

ES | Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual del usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador para evitar situaciones de peligro.
- No utilice el aparato si el cable de red, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- No deje nunca que el aparato funcione sin vigilancia.
- Apague siempre el aparato girando el botón de control a la posición 0.
- Apague el aparato antes de quitar cualquier accesorio.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de usarlo.
- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto (por ejemplo, una espátula) para empujar los ingredientes por el orificio de entrada mientras el aparato está funcionando. Sólo debe utilizar el empujador.
- Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas o los accesorios. Preste especial atención al retirarlos del recipiente o de la jarra, cuando vacíe éstos y durante su limpieza, ya que las cuchillas están muy afiladas.
- Desenchufe siempre el aparato antes de introducir los dedos o un objeto (por ejemplo, una espátula) en la jarra batidora.
- Antes de quitar la tapa del recipiente o de la jarra, espere hasta que las piezas móviles se paren.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.

- No exceda el contenido máximo indicado en el recipiente o en la jarra de la batidora.
- Consulte la tabla que aparece en este manual del usuario para conocer los tiempos de procesamiento correctos.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos.
- Nivel de ruido: Lc = 85 dB (A)

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

FI | Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se vastaisen varalle.

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä koskaan liitä laitetta ajastinkytkimeen, ettei aiheudu vaaratilanteita.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto, pistoke tai jokin muu osa on viallinen.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Katkaise aina laitteesta virta kääntämällä ohjauskytkin 0-asentoon.
- Katkaise laitteesta virta, ennen kuin irrotat tarvikkeita.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.
- Älä upota runkoa veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtelee sitä vesihanan alla.
- Paina aineita syöttösuppilossa alaspäin vain syöttöpainimella, ei koskaan sormilla tai esimerkiksi kaapimella.





- ▶ Käsittele teriä varovaisesti. Ole erityisen huolellinen teriä irrotettaessa ja kulhoa tai kannua tyhjentäessä tai puhdistettaessa. Leikkausterät ovat erittäin teräviä.
- ▶ Irrota aina pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin laitat tehosekoittimen kannuun kätesi tai esimerkiksi kaapimen.
- ▶ Odota, kunnes liikkuvat osat ovat pysähtyneet, ennen kuin poistat kulhon tai kannun kannen.
- ▶ Älä koskaan käytä lisävarusteita tai -osia, jotka eivät ole Philipsin valmistamia tai suosittelemia. Jos käytät tällaisia osia, takuu ei ole voimassa.
- ▶ Älä ylitä kulhoon tai kannuun merkittyä enimmäistilavuuden rajaa.
- ▶ Katso tämän käyttöoppaan taulukosta sopivat käsittelyajat.
- ▶ Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa.
- ▶ Käyntiääni: Lc = 85 dB (A)

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisten tieteellisten tutkimusten perusteella.

FR | Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- ▶ Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagées.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- ▶ Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- ▶ Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ Pour éteindre l'appareil, réglez toujours le bouton de commande sur 0.
- ▶ Éteignez l'appareil avant d'en retirer un accessoire.
- ▶ Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
- ▶ Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas.
- ▶ N'utilisez jamais vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) pour introduire des aliments dans la cheminée de remplissage lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Utilisez exclusivement le poussoir à cet effet.
- ▶ Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames ou les disques, en particulier lorsque vous les retirez du bol ou du bol mélangeur, lorsque vous videz le bol ou le bol mélangeur et lorsque vous les nettoyez. Leurs bords sont en effet très coupants.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil avant de mettre vos doigts ou tout autre objet (par ex. une spatule) dans le bol mélangeur.
- ▶ Patientez jusqu'à l'arrêt complet des éléments en mouvement avant de retirer le couvercle du bol (mélangeur). N'utilisez jamais d'accessoires, ni de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par Philips. Votre garantie ne sera pas valable en cas d'utilisation de tels accessoires ou pièces.
- ▶ Ne dépassez pas la capacité maximale indiquée sur le bol (mélangeur).
- ▶ Consultez le tableau de ce mode d'emploi pour connaître les temps de préparation adéquats.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments.
- ▶ Niveau de bruit : Lc = 85 dB (A)

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

|| Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

- ▶ Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- ▶ Al fine di evitare situazioni pericolose, non collegate questo apparecchio a un timer.
- ▶ Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione, la spina o altri componenti risultino danneggiati.
- ▶ Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- ▶ Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ L'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini deve avvenire sempre in presenza di un adulto.
- ▶ Non lasciate mai in funzione l'apparecchio senza sorveglianza.
- ▶ Spegnete sempre l'apparecchio portando la manopola di controllo su 0.
- ▶ Prima di scollegare gli accessori, spegnete l'apparecchio.
- ▶ Scollegate la spina dell'apparecchio subito dopo l'uso.
- ▶ Non immergete mai il gruppo motore nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquatelo sotto l'acqua del rubinetto.
- ▶ Non usate mai le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) per spingere gli ingredienti nell'apertura di inserimento mentre l'apparecchio è in funzione. A tale scopo, utilizzate esclusivamente il pestello a corredo.
- ▶ Prestate attenzione nell'uso delle lame e degli accessori, in particolare quando li rimuovete dal recipiente o dal vaso, quando svuotate il recipiente o il vaso e quando li pulite, poiché i taglienti sono estremamente affilati.
- ▶ Staccate sempre la spina dalla presa di corrente prima di introdurre le dita o altri oggetti (ad esempio una spatola) nel vaso del frullatore.
- ▶ Prima di togliere il coperchio del recipiente o del vaso del frullatore, aspettate che gli organi mobili siano fermi.

- ▶ Non usate mai accessori o parti di altri produttori o non specificatamente consigliati da Philips. Nel caso in cui utilizzate detti accessori o parti, la garanzia decade.
- ▶ Non superate la quantità massima indicata sul recipiente o sul vaso del frullatore.
- ▶ I tempi di lavorazione corretti sono riportati nella tabella di questo manuale utente.
- ▶ Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti.
- ▶ Livello acustico: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$.

Campi elettromagnetici (EMF)

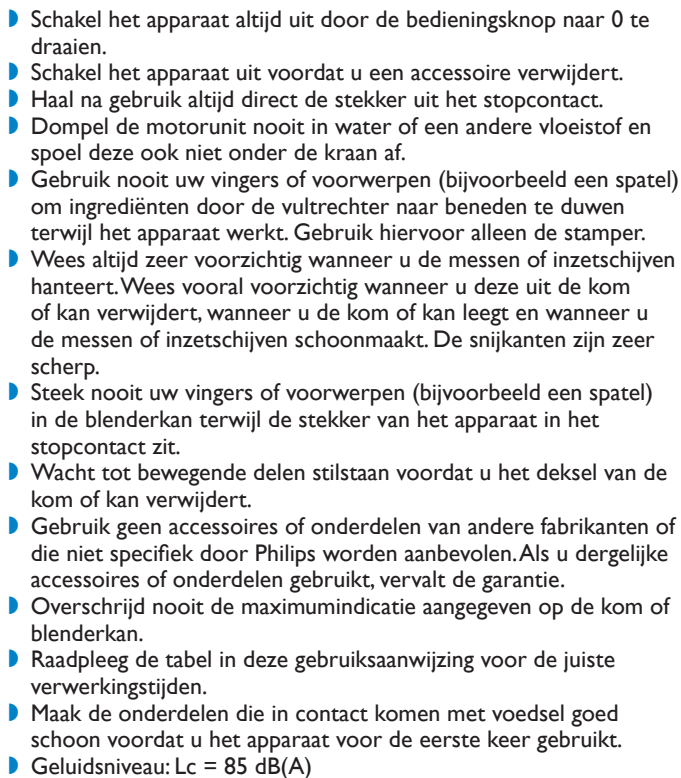
Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

NED | Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

- ▶ Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- ▶ Sluit dit apparaat nooit aan op een tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- ▶ Gebruik het apparaat niet indien het snoer, de stekker of andere onderdelen beschadigd zijn.
- ▶ Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ▶ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.





Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Les denne brukerveiledningen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

- 10 |



- ▶ Anslut aldrig apparaten till en timer eftersom det kan leda till en farlig situation.
- ▶ Använd inte apparaten om nätsladden, stickkontakten eller någon annan del är skadad.
- ▶ Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- ▶ Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- ▶ Låt inte barn använda apparaten utan övervakning.
- ▶ Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- ▶ Stäng alltid av apparaten genom att vrida kontrollvredet till 0.
- ▶ Stäng av apparaten innan du tar bort något tillbehör.
- ▶ Dra ur nätsladden direkt efter användning.
- ▶ Sänk aldrig ned motorenheten i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte under kranen.
- ▶ Använd aldrig fingrarna eller något annat föremål än pressklossen (t.ex. en slickepott) till att trycka ned ingredienser i matningsröret när matberedaren är igång.
- ▶ Var mycket försiktig när du hanterar knivarna eller insatserna. Var extra försiktig när du tar bort dem från skålen eller behållaren, när du tömmer skålen eller behållaren och när du rengör dem. Eggarna är mycket vassa.
- ▶ Dra alltid ur nätsladden innan du stoppar ned fingrarna eller något föremål (t.ex. en slickepott) i mixerbehållaren.
- ▶ Vänta tills alla rörliga delar har stannat innan du tar bort locket på skålen eller behållaren.
- ▶ Använd aldrig tillbehör eller delar från andra tillverkare om inte Philips särskilt har rekommenderat dem. Om du använder sådana tillbehör eller delar gäller inte garantin.
- ▶ Överskrid inte maxgränsen för innehåll som anges på skålen eller mixerbehållaren.
- ▶ Tillredningstider hittar du i tabellen i den här användarhandboken.
- ▶ Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med mat innan du använder apparaten för första gången.
- ▶ Ljudnivå: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belegg som finns i dagsläget.

TR | Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

- ▶ Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan voltajın, evinizdeki şebeke voltajı ile uygunluğunu kontrol edin.
- ▶ Tehlikeli bir durum yaratmamak için cihazı zamanlayıcı düğmesine bağlamayın.
- ▶ Elektrik kordonu, fişi veya diğer parçaları hasar gören cihazları kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkili kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- ▶ Cihazı çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların cihazı yetişkin nezareti olmadan kullanmasına izin vermeyin
- ▶ Cihaz çalışır durumdayken yanından ayrılmayın.
- ▶ Cihazı her zaman kontrol düğmesini 0' a getirerek kapatın.
- ▶ Aksesuarları çıkarmadan önce cihazı kapatın.
- ▶ Cihazı kullandıktan sonra hemen fişini prizden çekin.
- ▶ Motor ünitesini kesinlikle suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya muslukta durulamayın.
- ▶ Cihaz çalışırken, malzemeleri besleme kanalından içeri bastırarak için asla parmaklarınızı veya herhangi bir cismi (spatula gibi) kullanmayın. Bunun için sadece yiyecek iticisini kullanın.
- ▶ Bıçak ve ek bıçakları dikkatli kullanın. Bunları hazne ve kavanozdan çıkartırken, hazneyi veya kavanozu boşaltırken ve bıçakları temizlerken özellikle dikkat edin. Kesici yüzeyleri çok keskindir.
- ▶ Blender haznesinin içine elinizi ve herhangi bir cismi (örn. spatula) sokmadan önce mutlaka cihaz fişini prizden çekin.

- 13

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.

هرگز این دستگاه را به یک سونیچ تایمر دار وصل نکنید تا از یک موقعیت خطرناک جلوگیری بعمل آورید.

چنانچه سیم برق، دو شاخه یا سایر قطعات دستگاه صدمه دیده اند از دستگاه استفاده نکنید. اگر سیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را مرکز سرویس تایید شده توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگر برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند. دستگاه را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.

هرگز اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کار کنند.

همیشه سونیچ دستگاه را با چرخاندن دکمه کنترل روی خاموش کنید.

قبل از جدا کردن هر گونه لوازم جانبی، دستگاه را خاموش کنید.

همیشه دستگاه را بعد از استفاده بلافاصله از برق خارج کنید.

هرگز محفظه دستگاه را در آب یا هر گونه مایع دیگر فرو نبرید، یا آن را زیر شیر آب نشویند.

هرگز از انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) برای فشار دادن مواد به پائین لوله تغذیه در

زمانی که دستگاه کار می کند، استفاده نکنید. از فشار دهنده برای این منظور استفاده نکنید.

هنگام کار با تیغه ها یا رنده ها دقت بعمل آورید. خصوصاً هنگام در آوردن آنان از کاسه یا پارچ، هنگامی که آنان را خالی می کنید یا هنگامی که آنان را تمیز می کنید، بیشتر دقت کنید.

لبه های برش بسیار تیز می باشند!

همیشه دستگاه را قبل از رسیدن انگشتان یا شیء دیگر (مانند کاردک) به پارچ هم زن دستگاه را از برق قطع کنید.

قبل از اینکه در کاسه یا پارچ را بردارید، صبر کنید تا قطعات چرخنده دستگاه از حرکت باز ایستند.

هرگز از لوازم و قطعات سایر تولید کنندگان که بطور خاص از طرف Philips توصیه نشده اند استفاده نکنید. چنانچه از این لوازم یا قطعات استفاده کنید، ضمانت شما باطل می شود.

از حداکثر مقدار محتویات تعیین شده روی کاسه یا پارچ هم زن فراتر نروید.

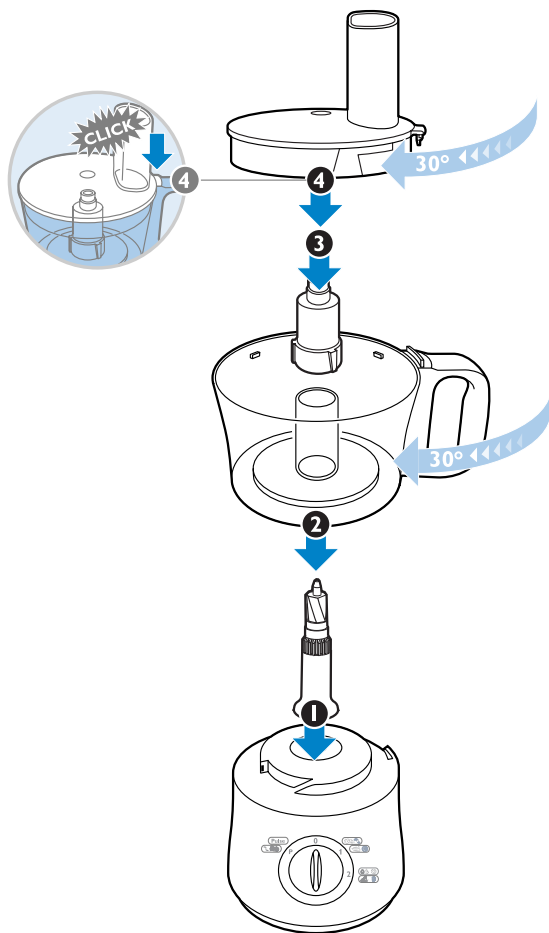
به جدول برای زمان های عمل آوری در این راهنمای کاربر مراجعه کنید.

قطعاتی که در تماس با مواد غذایی قرار خواهند گرفت را قبل از اولین استفاده بطور کامل تمیز کنید.

میزان نویز: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$.

میدان الکترومغناطیسی (EMF)

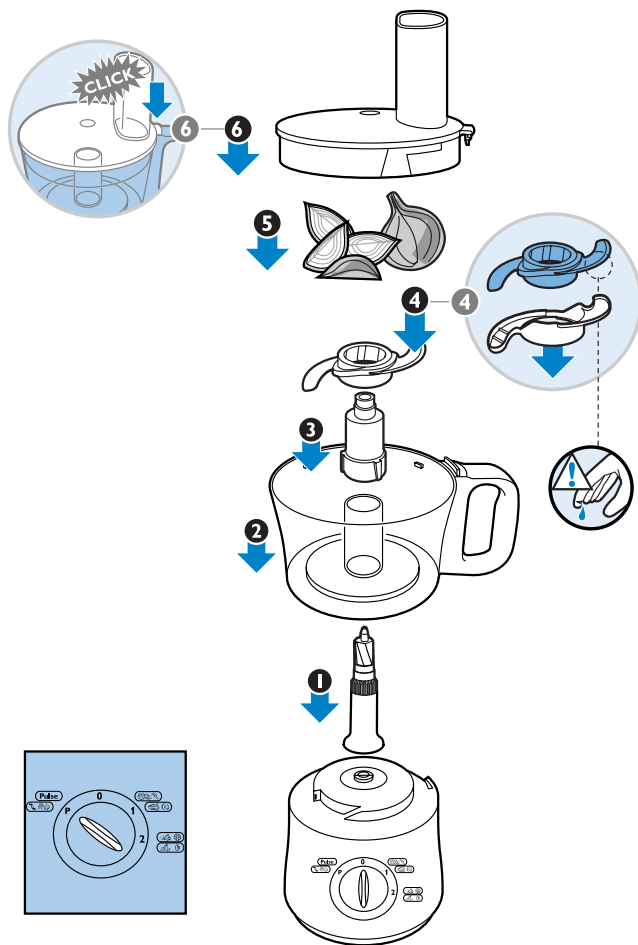
این دستگاه فیلپس از استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. در صورت استفاده صحیح و بهره گیری از دستورالعمل های موجود در این دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود نونی، استفاده ایمن از این دستگاه امکان پذیر می باشد.

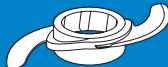

















EN | Assembly / Disassembly

AR | التركيب / الفك





		
	→ 	≤ 100 g
	→ 	≤ 200 g
	→ 	≤ 500 g
	→ 	≤ 50 g
	→ 	150-300 g
	→ 	≤ 250 g
	→ 	≤ 500 g

EN | Blade - tips and warnings

Always put the blade in the bowl before you start to add the ingredients.

- If you chop onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.

Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
 - The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.
- If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- 1 Switch off the appliance.
- 2 Remove the lid from the bowl.
- 3 Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

DK | Knivenhed - tips og advarsler

Sæt altid knivenheden ned i skålen, før du kommer ingredienserne i.

- Hvis du skal hakke løg, skal du bruge pulse-funktionen et par gange for at undgå, at løgene bliver for finthakkede.

Hvis du skal hakke (hård) ost eller chokolade, skal du ikke lade apparatet køre for længe, da disse ingredienser vil blive for varme, begynde at smelte og blive klumpede.

- Normal tilberedningstid for hakning er 30-60 sekunder.
- Normal tilberedningstid for æltning er 30-180 sekunder.

Hvis der sætter sig madvarer fast på kniven eller indersiden af skålen, gøres følgende:

- 1 Sluk for apparatet.
- 2 Tag låget af skålen.
- 3 Fjern madresterne på knivenheden eller indersiden af skålen med en spatel.

DE | Messer: Tipps und Warnhinweise

Setzen Sie stets das Messer in die Schüssel, bevor Sie Zutaten einfüllen.

- Betätigen Sie beim Hacken von Zwiebeln mehrmals die Puls-Taste, um zu verhindern, dass die Zwiebeln zu fein gehackt werden.

Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Die Zutaten werden sonst zu heiß, beginnen zu schmelzen und werden klumpig.

- Die normale Verarbeitungszeit zum Zerkleinern beträgt 30 bis 60 Sekunden.
- Die normale Verarbeitungszeit zum Kneten beträgt 30 bis 180 Sekunden.

Wenn Zutaten am Messer kleben oder sich an der Innenwand absetzen:

- 1 Schalten Sie das Gerät aus.
- 2 Nehmen Sie den Deckel von der Schüssel ab.
- 3 Benutzen Sie einen Teigschaber, um die Zutaten vom Messer und von der Innenwand der Schüssel zu entfernen.

EL | Λεπίδες κοπής - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Τοποθετείτε πάντα τις λεπίδες κοπής στο μπολ πριν αρχίσετε να προσθέτετε τα υλικά.

- Αν ψιλοκόβετε κρεμμύδια, χρησιμοποιήστε τη στιγμήαία λειτουργία μερικές φορές για να μην ψιλοκοπούν πάρα πολύ τα κρεμμύδια.

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν ψιλοκόβετε (σκληρό) τυρί ή σοκολάτα. Διαφορετικά αυτά τα υλικά θερμαίνονται πολύ, αρχίζουν να λιώνουν και σβολιάζουν.

- Ο συνήθης χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες κομματιάσματος είναι 30-60 δευτερόλεπτα.
- Ο συνήθης χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες ζυμώματος είναι 30-180 δευτερόλεπτα.





- ## ES | Cuchillas - consejos y advertencias

- Si va a picar cebolla, utilice la función turbo unas cuantas veces para evitar picarla demasiado fina.

- El tiempo de procesamiento estándar para picar es de 30 a 60 segundos.
- El tiempo de procesamiento estándar para amasar es de 30 a 180 segundos.

Si la comida se pega a las cuchillas o al interior del recipiente:

- 1 Apague el aparato.
- 2 Quite la tapa del recipiente.
- 3 Retire los ingredientes de las cuchillas o de las paredes del recipiente con una espátula.

FI | Terä - vihjeitä ja varoituksia

Aseta aina terä kulhoon ennen raaka-aineiden lisäämistä.

- Jos hienonnat sipuleita, käytä PULSE-toimintoa muutamia kertoja, jotta sipuli ei pilkkoutuisi liian hienoksi.

Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa tai suklaata.

Aineet saattavat kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareisiksi.

- Normaali käsittelyaika kaikessa hienonnuksessa on 30-60 sekuntia.
- Normaali käsittelyaika kaikessa vaivauksessa on 30-180 sekuntia.

Jos aineet takertuvat terän ympärille tai tarttuvat kulhon reunoihin:

- 1 Katkaise laitteesta virta.
- 2 Poista kansi kulhon päältä.
- 3 Irrota aineet terästä tai kulhon reunoista kaapimella.

FR | Lame : conseils et avertissements

Insérez toujours la lame dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.

- Si vous hachez des oignons, utilisez la fonction Pulse à plusieurs reprises afin d'éviter que les oignons ne soient hachés trop finement.

Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) ou du chocolat car les ingrédients deviendraient trop chauds, commenceraient à fondre et à former des grumeaux.

- La durée d'utilisation standard pour le hachage d'ingrédients est de 30 à 60 secondes.
- La durée d'utilisation standard pour le pétrissage d'ingrédients est de 30 à 180 secondes.

Si des ingrédients s'accumulent sur la lame ou sur les parois intérieures du bol :

- 1 Éteignez l'appareil.
- 2 Retirez le couvercle du bol.
- 3 Détachez les ingrédients de la lame ou de la paroi du bol à l'aide d'une spatule.

IT | Lame - consigli e avvertenze

Inserite sempre le lame nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.

- Se state tritando delle cipolle, usate alcune volte la funzione a intermittenza per evitare di tritarle troppo finemente.

quando tritate formaggi duri o cioccolato, non lasciate l'apparecchio in funzione troppo a lungo, al fine di evitare che questi ingredienti si riscaldino eccessivamente, inizino a sciogliersi e formino dei grumi.

- Il tempo di lavorazione standard per tritare è di 30-60 secondi.
 - Il tempo di lavorazione standard per impastare è di 30-180 secondi.
- Se gli ingredienti si attaccano alla lama o alle pareti del recipiente:

- 1 Spegnete l'apparecchio.
- 2 Togliete il coperchio dal recipiente.
- 3 Staccate gli ingredienti dalla lama o dalle pareti del recipiente usando una spatola.

NL | Mes - tips en waarschuwingen

Plaats altijd het mes in de kom voordat u de ingrediënten erin doet.

- Als u uien hakt, gebruik dan een paar keer de pulsstand om te voorkomen dat de uien te fijn worden gehakt.

Laat het apparaat niet te lang doorwerken wanneer u (harde) kaas of chocolade hakt. Deze ingrediënten worden anders te heet, waardoor ze gaan smelten en klonteren.

- De standaardverwerkingstijd voor alle hakbewerkingen is 30 tot 60 seconden.
- De standaardverwerkingstijd voor alle kneedbewerkingen is 30 tot 180 seconden.

Als er ingrediënten aan het mes of aan de binnenkant van de kom blijven kleven:

- 1 Schakel het apparaat uit.
- 2 Neem het deksel van de kom.
- 3 Verwijder de ingrediënten met een spatel van het mes en van de wand van de kom.

NO | Kniv – tips og advarsler

Sett alltid kniven i bollen før du begynner å tilsette ingredienser.

- Hvis du hakker løk, bør du bruke pulseringsfunksjonen et par ganger, slik at løken ikke blir for finhakket.

Du må ikke la apparatet gå for lenge når du hakker opp (hard) ost eller sjokolade. Ingrediensene kan bli for varme, begynne å smelte og bli klumpete.

- Standard bearbeidingstid for all opphakking er 30–60 sekunder.
 - Standard bearbeidingstid for all elting er 30–180 sekunder.
- Hvis ingrediensene sitter fast på kniven eller på innsiden av bollen:

- 1 Slå av apparatet.
- 2 Ta av lokket på bollen.
- 3 Fjern ingrediensene fra kniven eller innsiden av bollen med en slikkepott.

PT | Lâmina - sugestões e avisos

Introduza sempre a lâmina na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.

- Se estiver a picar cebolas, utilize a função 'pulse' poucas vezes para evitar que as cebolas fiquem demasiado picadas.

Não deixe o aparelho a funcionar demasiado tempo quando picar queijo (rijo) ou chocolate. Caso contrário, estes ingredientes aquecem demasiado, começam a derreter e ganham grumos.

- O tempo de processamento normal para picar ingredientes é de 30-60 segundos.
- O tempo de processamento normal para bater é de 30-180 segundos.

Se os alimentos se agarrarem à lâmina ou às paredes da taça:

- 1 Desligue o aparelho.
- 2 Retire a tampa da taça.
- 3 Retire os ingredientes da lâmina ou das paredes da taça com uma espátula.

SV | Kniv – tips och varningar

Sätt alltid kniven i skålen innan du börjar tillsätta ingredienserna.

- Om du hakkar lök ska du använda pulsfunktionen några gånger för att förhindra att löken blir för fint hackad.





Låt inte apparaten gå för länge när du hackar hårdost eller choklad.
Ingredienserna kan då bli för varma, börja smälta och bli klumpiga.

- Den normala tillredningstiden för all hackning är 30–60 sekunder.
 - Den normala tillredningstiden för all knådning är 30–180 sekunder.
- Gör så här om mat fastnar på kniven eller på skålens insida:

- 1 Stäng av apparaten.
- 2 Ta av locket från skålen.
- 3 Ta bort ingredienserna från kniven eller från skålens sidor med en slickepott.

TR | Bıçak - ipuçları ve uyarılar

Bıçağı hazneye mutlaka malzemeleri eklemeyen önce yerleştirin.

- Soğan doğrarken darbe fonksiyonunu birkaç kez çalıştırarak soğanın çok ince doğranmasını önleyin.

Sert peynir veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi takdirde, bu malzemeler fazla ısınarak erimeye ve topaklaşmaya başlarlar.

- Tüm doğrama işlemlerinde standart işlem süresi 30-60 saniyedir.
 - Tüm yoğurma işlemleri için standart işlem süresi 30-180 saniyedir.
- Yiyecekleriniz bıçağa ya da haznenin iç kısmına yapışır:

- 1 Cihazı kapatın.
- 2 Hazne kapağını açın;
- 3 Spatula yardımı ile bıçağa veya haznenin duvarına yapışan malzemeleri sıyırın.

AR | الشفرات - نصائح و تحذيرات

دائماً ضعي الشفرة قبل الإناء قبل أن تبديني في إضافة المكونات.

- في حالة قيامك بفرم البصل، استخدمي وظيفة النضات دقائق معدودة حتى لا يتم فرم البصل بشدة ليصبح شديد النعومة.

لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند قيامك بفرم الجبن (الناشف) أو الشيكولاتة. وإلا فسوف تصبح هذه المكونات شديدة السخونة وتبدأ في الذوبان متحوّلة إلى كتل.

- إن وقت التحضير القياسي لجميع مهمات الفرم هو ما بين ٣٠ - ٦٠ ثانية.
 - إن وقت التحضير القياسي لجميع مهمات العجن هو ما بين ٣٠ - ١٨٠ ثانية.
- إذا علق الطعام بالشفرة أو بداخل الوعاء:

١ أوقف تشغيل الجهاز.

٢ انزع الغطاء من الوعاء.

٣ أخرجي المكونات من الشفرة أو من جدار الوعاء باستخدام ملعقة.

FA | تیغه - نکات و هشدارها

همیشه قبل از شروع به افزودن مواد تیغه را در کاسه قرار دهید.

- اگر شما از پیاز خرد می کنید، از عملکرد پالس برای چند بار استفاده کرده تا از خرد شده بیش از حد پیازها جلوگیری کنید.

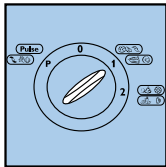
هنگام خرد کردن پنیر (سفت) یا شکلات اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند. در غیر این صورت مواد بیش از حد داغ خواهند شد و شروع به آب شدن و قلنبه شدن می شوند.

- زمان استاندارد عمل آوری تمامی امور خرد کردن بین ٣٠-٦٠ ثانیه است.
 - زمان استاندارد عمل آوری تمامی امور ورز دادن بین ٣٠-١٨٠ ثانیه است.
- اگر مواد غذایی به تیغه یا داخل کاسه بچسبند، موارد زیر را انجام دهید:

١ دستگاه را خاموش کنید.

٢ در را از روی کاسه بردارید.

٣ مواد را بوسیله یک کاردک از روی تیغه یا از دیواره کاسه جدا کنید.





EN | Kneading accessory - tips and warnings

- Always put the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.
- The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

DK | Ælteindsats - tips og advarsler

- Montér altid ælteindsatsen i skålen, før du kommer ingredienserne i.
- Normal tilberedningstid for æltning er 30-180 sekunder.

DE | Knethaken: Tipps und Warnhinweise

- Setzen Sie stets den Knethaken in die Schüssel, bevor Sie die Zutaten einfüllen.
- Die normale Verarbeitungszeit zum Kneten beträgt 30 bis 180 Sekunden.

EL | Εξάρτημα ζυμώνματος - συμβουλές και προειδοποιήσεις

- Τοποθετείτε πάντα το εξάρτημα ζυμώνματος στο μπολ πριν προσθέσετε τα υλικά.
- Ο συνήθης χρόνος επεξεργασίας για όλες τις εργασίες ζυμώνματος είναι 30-180 δευτερόλεπτα.

ES | Accesorio para amasar - consejos y advertencias

- Coloque siempre el accesorio para amasar en el recipiente antes de añadir los ingredientes.
- El tiempo de procesado estándar para amasar es de 30 a 180 segundos.

FI | Vaivauslisälaite - vihjeitä ja varoituksia

- Aseta aina vaivauslisälaite kulhoon ennen aineiden lisäämistä.
- Normaali käsittelyaika kaikessa vaivauksessa on 30-180 sekuntia.

FR | Accessoire de pétrissage : conseils et avertissements

- Insérez toujours l'accessoire de pétrissage dans le bol avant d'y ajouter des ingrédients.
- La durée d'utilisation standard pour le pétrissage d'ingrédients est de 30 à 180 secondes.

IT | Accessorio per impastare - consigli e avvertenze

- Inserite sempre l'accessorio per impastare nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti.
- Il tempo di lavorazione standard per impastare è di 30-180 secondi.

NL | Kneedaccessoire - tips en waarschuwingen

- Plaats altijd het kneedaccessoire in de kom voordat u de ingrediënten toevoegt.
- De standaardverwerkingstijd voor alle kneedbewerkingen is 30 tot 180 seconden.

NO | Elteutstyr – tips og advarsler

- Sett alltid elteutstyret i bollen før du begynner å tilsette ingrediensene.
- Standard bearbeidingstid for all elting er 30–180 sekunder.

PT | Batedor - sugestões e avisos

- Introduza sempre o batedor na taça antes de começar a adicionar os ingredientes.
- O tempo de processamento normal para bater é de 30-180 segundos.

SV | Knådningsstillbehör – tips och varningar

- Sätt alltid knådningsstillbehöret i skålen innan du tillsätter ingredienserna.
- Den normala tillredningstiden för all knådning är 30–180 sekunder.



TR | Yoğurma aksesuarı - ipuçları ve uyarılar

- Yoğurma aksesuarını hazneye mutlaka malzemeleri eklemeyen önce yerleştirin.
- Tüm yoğurma işlemleri için standart işlem süresi 30-180 saniyedir.

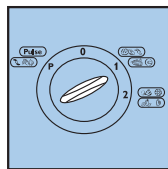
AR | ملحق العجن - نصائح وتحذيرات

- دائماً ضع ملحق العجن في الوعاء قبل إضافة المكونات.
- إن وقت التحضير القياسي لجميع مهمات العجن هو ما بين ٣٠-١٨٠ ثانية.

FA | لوازم ورز دادن - نکات و هشدارها

- همیشه قبل از شروع به افزودن مواد، قطعه ورز دادن را در کاسه قرار دهید.
- زمان استاندارد عمل آوری تمامی امور ورز دادن بین ٣٠-١٨٠ ثانیه است.



 $\leq 500 \text{ g}$ $\leq 200 \text{ g}$
$$\leq 2x$$
$$\leq 500 \text{ g}$$
 $\leq 300 \text{ g}$

EN | Inserts - tips and warnings

Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients down the feed tube.

- 1** Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.
- 2** Fill the feed tube evenly for the best results.
 - When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.
 - When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. Otherwise the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy. Do not use the insert to shred chocolate. Only use the blade (page 16) for this purpose.

DK | Rive/snitteskiver - tips og advarsler

Tryk ikke nedstopperen for hårdt ned, når ingredienserne presses ned i påfyldningstragten.

- 1** Skær store ingredienser i passende stykker, så de passer til påfyldningstragten.
- 2** Det bedste resultat opnås, når ingredienserne fordeles jævnt i påfyldningstragten.
 - Når du river eller findeler bløde ingredienser, skal du bruge en lav hastighed for at undgå, at ingredienserne bliver til puré.
 - Når du skal tilberede en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange og tømme skålen mellem hver portion.

Hvis du skal hakke (hård) ost, skal du ikke lade apparatet køre for længe. Ellers vil osten blive for varm, begynde at smelte og blive klumpet. Brug ikke riveskiven til at hakke chokolade. Brug kun knivenheden til dette formål (side 16).

DE | Einsätze:Tipps und Warnhinweise

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Stopfer aus, wenn Sie Zutaten in die Einfüllöffnung füllen.

- 1** Schneiden Sie größere Stücke vor, damit Sie in die Einfüllöffnung passen.
- 2** Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Einfüllöffnung gleichmäßig füllen.
 - Wählen Sie zum Zerkleinern weicher Zutaten eine niedrige Geschwindigkeit, damit sie nicht zu Brei werden.
 - Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander. Leeren Sie zwischendurch die Schüssel.

Lassen Sie das Gerät nicht zu lange laufen, wenn Sie (Hart-)Käse oder Schokolade zerkleinern. Die Zutaten werden sonst zu heiß, beginnen zu schmelzen und werden klumpig. Raspeln Sie Schokolade ohne den Einsatz. Verwenden Sie zu diesem Zweck nur das Messer (siehe Seite 16).

EL | Δίσκοι κοπής - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Μην ασκείτε μεγάλη πίεση στο εξάρτημα ώθησης όταν πιέζετε υλικά μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.

- 1** Κόψτε από πριν τα μεγάλα υλικά προκειμένου να χωρέσουν μέσα στο στόμιο τροφοδοσίας.
- 2** Γεμίστε ομοιόμορφα το στόμιο τροφοδοσίας για καλύτερα αποτελέσματα.
 - Όταν κομματιάζετε ή κοκκοποιείτε μαλακά υλικά, χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα προκειμένου να μην πολτοποιηθούν τα υλικά.
 - Όταν θέλετε να επεξεργαστείτε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές παρτίδες και αδειάζετε το μπολ μεταξύ των παρτίδων.





Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για πολύ ώρα όταν κομματιάσετε (σκληρό) τυρί. Διαφορετικά το τυρί θερμαίνεται πολύ, αρχίζει να λιώνει και σβολιάζει. Μην χρησιμοποιείτε το δίσκο κοπής για να κομματιάσετε σοκολάτα. Χρησιμοποιείτε μόνο τις λεπίδες κοπής (σελίδα 165)

ES | Accesorios para cortar y rallar - consejos y advertencias

No ejerza demasiada presión con el empujador cuando empuje los ingredientes por el orificio de entrada.

- 1** Corte los ingredientes grandes antes de introducirlos por el orificio de entrada.
 - 2** Para obtener los mejores resultados, llene el tubo del orificio de entrada uniformemente.
- Cuando corte en tiras o ralle ingredientes blandos, utilice una velocidad baja para evitar que los ingredientes se conviertan en puré.
 - Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, divídalos en pequeños lotes y procese cada uno por separado, vaciando el recipiente cada vez.

No deje que el aparato funcione demasiado tiempo cuando corte en tiras queso (duro), ya que éste se calentaría demasiado, empezando a derretirse y a formar grumos. No utilice el accesorio para cortar en tiras chocolate. Utilice sólo las cuchillas (página 16) para este fin.

FI | Lisäosat - vihjeitä ja varoituksia

Älä käytä liikaa voimaa painaessasi raaka-aineita työntimen avulla syöttösuppilon.

- 1** Pilko suurina paloina olevat raaka-aineet siten, että ne mahtuvat syöttösuppilon.
 - 2** Täytä syöttösuppilo mahdollisimman tasaisesti.
- Käytä pehmeitä raaka-aineita suikaloitaessa tai rakeistettaessa hidasta nopeutta, jotta raaka-aineet eivät soseudu.

- Kun käsittävänä on suuria raaka-ainemääriä, käsittele raaka-aineet pienissä erissä ja tyhjennä kulho erien välillä.

Älä käytä laitetta liian pitkään, jos hienonnat kovaa juustoa. Juusto saattaa kuumentua, alkaa sulaa ja muuttua kokkareiseksi. Älä hienonna suklaata lisäosalla. Käytä tähän tarkoitukseen vain teriä (sivu 16).

FR | Disques : conseils et avertissements

N'exercez pas une pression trop forte sur le poussoir après avoir introduit des ingrédients dans la cheminée de remplissage.

- 1** Précoupez les grands aliments afin de pouvoir les introduire dans la cheminée.
 - 2** Pour de meilleurs résultats, remplissez la cheminée de façon uniforme.
- Pour râper ou couper finement des ingrédients à consistance molle, utilisez une vitesse lente afin d'éviter de les réduire en purée.
 - Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions et videz le bol après chaque utilisation.

Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous hachez du fromage (à pâte dure) car il deviendrait trop chaud, commencerait à fondre et à former des grumeaux. N'employez pas le disque pour râper du chocolat. Utilisez exclusivement la lame (page 16) à cette fin.

IT | Dischi - consigli e avvertenze

Non esercitate una pressione eccessiva sul pestello quando premete gli ingredienti nell'apertura di inserimento.

- 1** Tagliate a pezzi gli ingredienti affinché siano delle giuste dimensioni per l'apertura di inserimento.
 - 2** Per ottenere risultati migliori, riempite uniformemente l'apertura di inserimento.
- Quando grattugiate o sminuzzate ingredienti morbidi, utilizzate una velocità bassa, al fine di evitare che si riducano in purea.

- Se dovete lavorare grosse quantità di ingredienti, ricordate di introdurre solo pochi pezzi alla volta e svuotate il recipiente di tanto in tanto.

Quando grattugiate formaggi duri, non lasciate l'apparecchio in funzione troppo a lungo, al fine di evitare che il formaggio si riscaldi eccessivamente, inizi a sciogliersi e formi dei grumi. Non utilizzate il disco per grattugiare il cioccolato, ma esclusivamente la lama (pagina 16).

NL | Inzetschijven - tips en waarschuwingen

Oefen niet te veel druk uit op de stamper wanneer u de ingrediënten door de vultrechter naar beneden duwt.

- 1 Snijd grote stukken voedsel in kleinere stukjes die in de vultrechter passen.
- 2 Plaats de ingrediënten gelijkmatig in de vultrechter voor het beste resultaat.
 - Kies een lage snelheid wanneer u zachte ingrediënten raspt of granuleert om te voorkomen dat ze tot puree worden vermalen.
 - Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten wilt verwerken, verwerk dan kleine porties en maak de kom tussentijds regelmatig leeg.

Laat het apparaat niet te lang doorwerken wanneer u (harde) kaas raspt. De kaas wordt anders te heet, waardoor deze gaat smelten en klonteren. Gebruik de inzetschijven niet om chocolade te raspen. Gebruik daarvoor alleen het mes (zie pagina 16).

NO | Innlegg – tips og advarsler

Ikke trykk for hardt på stapperen når du presser ingrediensene ned i materøret.

- 1 Del opp store ingredienser på forhånd, slik at de passer i materøret.
- 2 Fyll materøret jevnt for å oppnå best mulig resultat.

- Når du rasper eller maler myke ingredienser, bør du bruke lav hastighet, slik at ingrediensene ikke blir most.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og tømmer bollen mellom hver gang.

Du må ikke la apparatet kjøre for lenge når du river (hard) ost. Osten kan bli for varm, begynne å smelte og bli klumpete. Ikke bruk innlegget til å rive sjokolade. Det er bare kniven (side 16) som skal brukes til dette formålet.

PT | Acessórios - sugestões e avisos

Não exerça demasiada força sobre o pressor quando estiver a empurrar os alimentos para dentro do tubo.

- 1 Corte previamente os ingredientes maiores de modo a caberem no tubo.
- 2 Encha o tubo uniformemente para melhores resultados.
 - Quando estiver a cortar ou a granular ingredientes moles, utilize uma velocidade baixa para evitar que os ingredientes se transformem em puré.
 - Quando tiver que processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenas doses de cada vez e esvazie a taça entre cada processamento.

Não deixe o aparelho a funcionar demasiado tempo quando cortar queijo (rijo). Caso contrário, o queijo fica demasiado quente, começa a derreter e ganha grumos. Não utilize o acessório para cortar chocolate. Utilize apenas a lâmina (página 16) para este fim.

SV | Insatser – tips och varningar

Tryck inte för mycket på pressklossen när du trycker ned ingredienser i matningsröret.

- 1 Dela stora ingredienser så att de går ned i matningsröret.
- 2 Fyll matningsröret jämnt för bäst resultat.





- När du river eller finfördelar mjuka ingredienser ska du använda en låg hastighet för att förhindra att ingredienserna blir till puré.
- När du ska tillreda en stor mängd ingredienser tillreder du lite i taget och tömmer skålen mellan omgångarna.

Låt inte apparaten gå för länge när du river hårdost. Osten kan då bli för varm, börja smälta och bli klumpig. Använd inte insatsen till att riva choklad. Använd endast kniven (sidan 16) till det ändamålet.

TR | Aksesuarlar - ipuçları ve uyarılar

Yiyecek koyma kanalından malzemeleri hazneye eklerken, yiyecek iticiyi çok aşırı bastırmamaya dikkat edin.

- 1 Yiyecek koyma kanalına sığmaları için büyük boyuttaki malzemeleri önceden küçük parçalar halinde kesin.
 - 2 En iyi sonucu elde etmek için yiyecek koyma kanalını eşit şekilde doldurun.
- Yumuşak malzemeleri rendelerken veya öğütürken, püre kıvamına gelmemeleri için düşük hız kullanın.
 - Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.

Sert peynir doğrarken cihazı çok uzun süreli çalıştırmayın. Aksi taktirde, peynir fazla ısınarak erimeye ve topaklanmaya başlar. Çikolata doğramak için ek bıçağı kullanmayın. Bu işlem için sadece bıçağı (sayfa 16) kullanın.

AR | فتحات الإدخال - نصائح و تحذيرات

لا تضغطي كثيرا على الضاغطة عند الضغط على المكونات أسفل أنبوب التغذية.

١ قومي بالتقطيع المسبق للمكونات الكبيرة حتى يسهل وضعها من خلال أنبوب التغذية.

٢ املئي أنبوب التغذية بشكل متساوي للحصول على أفضل النتائج.

- عند قيامك بتقطيع أو غريلة المكونات الناعمة، استخدمي سرعة منخفضة لمنع هرس المكونات.
- عندما ترغبين بتحضير كمية كبيرة من المكونات، قومي بتحضيرها على دفعات صغيرة و أفري الوعاء بين كل دفعة.

لا تتركي الجهاز يعمل لفترة طويلة عند قيامك بتقطيع الجبن (الناشف).

والا فسوف يصبح الجبن شديد السخونة ويبدأ في الذوبان متحولاً إلى كتل.

لا تستخدم فتحة الإدخال لتقطيع الشيكولاتة. فقط استخدمي الشفرة (صفحة ١٦) لهذا الغرض.

FA | رنده ها - نکات و هشدارها

هنگامی که مواد را در لوله تغذیه فشار می دهید، نیروی بیش از حد روی فشار دهنده وارد نکنید.

١ مواد غذایی بزرگ را از قبل برش داده تا بتوانید آنها را در لوله تغذیه جا بزنید.

٢ لوله تغذیه را برای بدست آوردن بهترین نتیجه بطور یکسان پر کنید.

- هنگام خرد کردن یا ریز کردن مواد نرم، از سرعت کم استفاده کنید تا از تبدیل مواد به پوره جلوگیری کنید.
- هنگامی که می بایست مقدار زیادی از مواد را عمل بیاورید، آنها را در دسته های کوچک عمل آورده و کاسه را برای دسته بعدی تخلیه کنید.

هنگام خرد کردن پنیر (سفت) اجازه ندهید تا دستگاه بیش از حد کار کند.

در غیر این صورت پنیر بیش از حد داغ خواهد شد و شروع به آب شدن و قلنبه شدن می کند.

از رنده برای خرد کردن شکلات استفاده نکنید. فقط از تیغه (صفحه ١٦) برای این منظور استفاده کنید.



EN | Emulsifying disc - tips and warnings

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs (see page 21).

- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites have to be at room temperature.
- Always clean the emulsifying disc after use.

DK | Piskeplade - tips og advarsler

Piskepladen kan anvendes til at piske flødeskum samt til piskning af æg, æggehvinder, budding, mayonnaise og let kagedej.

Brug ikke piskepladen til tilberedning af kagedej med smør, margarine eller gærdej. Brug i stedet ælteindsatsen (se side 20).

- Sørg for, at både skål og piskeplade er tørre og fri for fedt, når du skal piske æggehvinder. Æggehvinderne skal have stuetemperatur.
- Rengør altid piskepladen efter brug.

DE | Emulgierscheibe: Tipps und Warnhinweise

Die Emulgierscheibe eignet sich zum Schlagen von Sahne und Eiern, für Eischnee, Desserts, Mayonnaise und Biskuitteig.

Verwenden Sie die Emulgierscheibe nicht zur Zubereitung von Kuchenteig mit Butter oder Margarine oder zum Kneten von Teig. Hierfür ist der Knethaken vorgesehen (siehe Seite 21).

- Achten Sie darauf, dass Schüssel und Emulgierscheibe trocken und vollkommen fettfrei sind, wenn Sie Eischnee schlagen. Das Eiweiß sollte Zimmertemperatur haben.
- Reinigen Sie die Emulgierscheibe stets sofort nach dem Gebrauch

EL | Εξάρτημα ανάμειξης - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανάμειξης για να χτυπήσετε κρέμα, αυγά, ασπράδια αυγών, πουτίγκα στιγμής, μαγιονέζα και μίγμα για παντεσπάνι.

Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ανάμειξης για να ετοιμάσετε μίγμα για κέικ με βούτυρο ή μαργαρίνη ή για να ζυμώσετε ζύμη. Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ζυμώματος για αυτές τις εργασίες (δείτε σελίδα 21).

- Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το εξάρτημα ανάμειξης είναι στεγνά και χωρίς λιπαρότητα όταν χτυπάτε ασπράδια αυγών. Τα ασπράδια θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Καθαρίζετε πάντα το εξάρτημα ανάμειξης μετά από κάθε χρήση

ES | Disco de emulsionar - consejos y advertencias

Puede utilizar el disco de emulsionar para montar nata, batir huevos y claras, o preparar púdines, mayonesas y masas para tartas o bizcochos.

No utilice el disco de emulsionar para preparar masas para tartas y bizcochos con mantequilla o margarina, ni tampoco para amasar. Para estas tareas utilice el accesorio para amasar (consulte la página 21).

- Asegúrese de que el recipiente y el disco de emulsionar estén secos y no tengan grasa cuando vaya a batir claras de huevo. Las claras de huevo deben estar a temperatura ambiente.
- Limpie siempre el disco de emulsionar después de usarlo.

FI | Emulgointilevy - vihjeitä ja varoituksia

Emulgointilevyn avulla voit vaahdottaa kermaa, kananmunia, munanvalkuaisia sekä valmistaa pikavanukasta, majoneesia ja täytkekakkutaikinaa.

Älä käytä emulgointilevyä voita tai margariinia sisältävän taikinan valmistukseen tai taikinan vaivaamiseen. Käytä näihin tarkoituksiin vaivausosaa (katso sivu 21).



- Varmista, että kulho ja emulgointilevy ovat kuivia ja rasvattomia, kun vaahdotat munanvalkuaisia. Munanvalkuaisen on oltava huoneenlämpöisiä.
- Puhdista emulgointilevy aina käytön jälkeen.

FR | Disque émulsionneur : conseils et avertissements

Vous pouvez utiliser le disque émulsionneur pour fouetter de la crème, battre des œufs, monter des blancs en neige, préparer du pudding, de la mayonnaise ou de la pâte à gâteau de Savoie.

N'employez pas le disque émulsionneur pour préparer des pâtes à gâteau avec du beurre ou de la margarine, ou pour pétrir de la pâte. Utilisez l'accessoire de pétrissage à cet effet (voir page 21).

- Assurez-vous que le bol et le disque émulsionneur sont secs et exempts de graisse lorsque vous monter des blancs en neige. Ceux-ci doivent être à la température ambiante.
- Nettoyez toujours le disque émulsionneur après utilisation.

IT | Disco emulsionante - consigli e avvertenze

Potete usare il disco emulsionante per montare la panna e gli albumi a neve, per preparare budini istantanei, maionese e impasti soffici per torte.

Non usate il disco emulsionante per preparare impasti per torte contenenti burro o margarina e neppure per impastare. In questi casi, usate l'accessorio per impastare (vedere pag. 21).

- Prima di montare gli albumi a neve, controllate sempre che il recipiente e il disco emulsionante siano asciutti e sgrassati. Gli albumi devono essere a temperatura ambiente.
- Pulite sempre il disco emulsionante dopo l'uso.

NL | Mengschijf - tips en waarschuwingen

U kunt de mengschijf gebruiken om slagroom, eieren, eiwitten, instantpudding, mayonaise en biscuitdeeg te kloppen.

Gebruik de mengschijf niet om cakebeslag met boter te maken of om deeg te kneden. Gebruik daarvoor het kneedaccessoire (zie pagina 21).

- Zorg ervoor dat de kom en de mengschijf droog en vetvrij zijn wanneer u eiwitten klopt. De eiwitten dienen op kamertemperatuur te zijn.
- Maak de mengschijf na elk gebruik schoon.

NO | Emulgeringsplate – tips og advarsler

Du kan bruke emulgeringsplaten til å piske krem og vispe egg, eggehviter, pulverisert pudding, majones og kakemiks.

Ikke bruk emulgeringsplaten til å lage kakemiks med smør eller margarin eller til å elte deig. Bruk elteutstyret til disse jobbene (se side 21).

- Kontroller at bollen og emulgeringsplaten er tørre og frie for fett når du visper eggehviter. Eggehvitene bør ha romtemperatur.
- Emulgeringsplaten skal alltid rengjøres etter bruk.

PT | Disco de emulsionar - sugestões e avisos

Pode utilizar o disco de emulsionar para bater natas e ovos, claras, pudins instantâneos, maionese e preparados para bolos esponjosos.

Não utilize o disco de emulsionar para preparar massa para bolos que levem manteiga ou margarina, ou massas pesadas. Utilize o batedor para esse fim (consulte a página 21).

- Certifique-se de que a taça e o disco de emulsionar estão secos e sem qualquer gordura quando for bater claras. As claras devem estar à temperatura ambiente.
- Limpe sempre o disco de emulsionar após cada utilização.

SV | Emulgeringsskiva – tips och varningar

Du kan använda emulgeringsskivan till att vispa grädde, ägg, äggvitor, snabbgröt, majonnäs och lätt sockerkakssmet.





Använd inte emulgeringsskivan till att tillreda kaksmet med smör eller margarin eller till att knåda deg. Använd knädningsstillbehöret för sådana ändamål (se sidan 21).

- Se till att skålen och emulgeringsskivan är torra och fettfria när du vispar äggvitor. Äggvitorna måste vara rumstempererade.
- Rengör alltid emulgeringsskivan efter användning.

TR | Bulamaç diskisi - ipuçları ve uyarılar

Bulamaç diskisini krema, yumurta, yumurta akı, hazır puding, mayonez ve yumuşak kek karışımı çırparken kullanabilirsiniz.

Çırpıcı diskisi sadece hamur yoğururken ve margarin ve katı yağ içeren kek karışımlarını hazırlarken kullanmayın. Bu işlemleri hazırlarken yoğurma aksesuarını kullanın (bkz. sayfa 21).

- Yumurta akı çırparken haznenin ve bulamaç diskisinin kuru ve yağsız olduğundan emin olun. Yumurta akı oda sıcaklığında olmalıdır.
- Bulamaç diskilerini kullandıktan sonra mutlaka temizleyin.

AR | قرص الاستحلاب - نصائح وتحذيرات

يمكنك استعمال قرص الاستحلاب لخفق الكريمة وخفق البيض وبيض البيض والبودنج الفوري والمايونيز ومزيج الكعكات الاسفنجية.

لا تستخدمى قرص الاستحلاب لتحضير مزيج الكعك بالزبد أو السمن أو لعجن الكعك. استخدمى ملحق العجن لهذه المهمات (انظري صفحة ٢١).

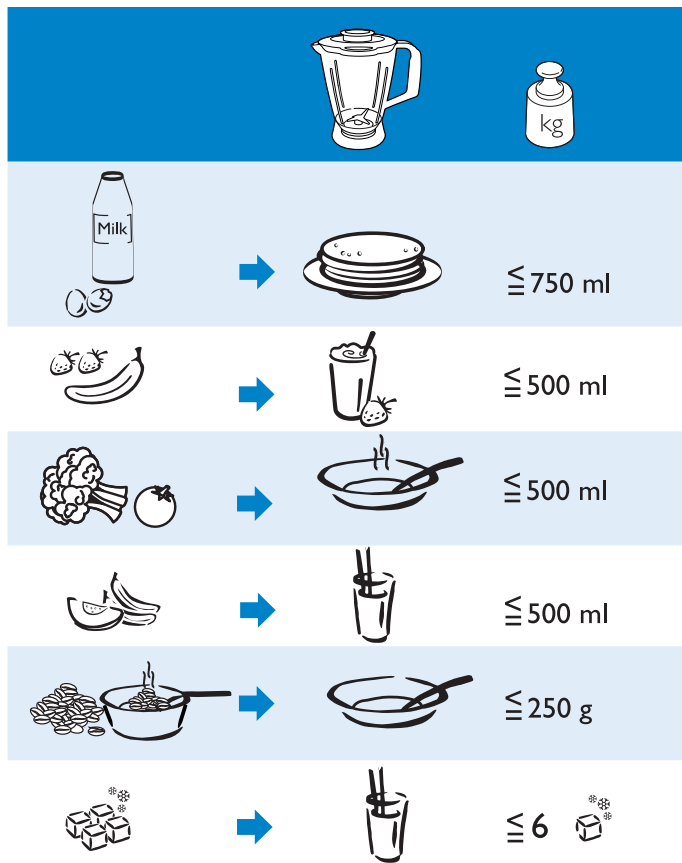
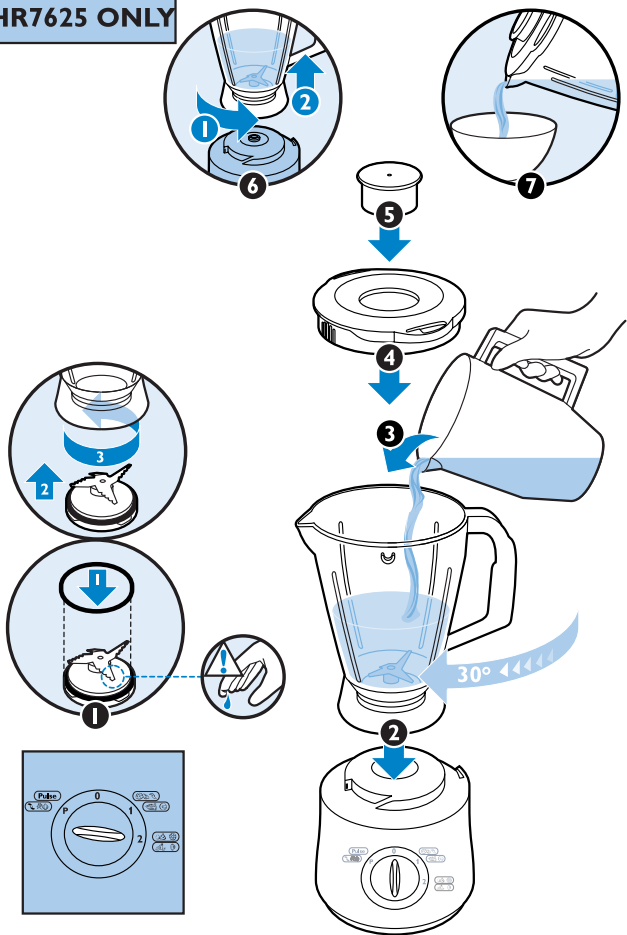
- تأكدى من أن الوعاء وقرص الاستحلاب جافين وخاليين من الزيوت عند قيامك بخفق بياض البيض. يجب أن تكون درجة حرارة بياض البيض هي درجة حرارة الغرفة.
- نظفي قرص الاستحلاب دائماً بعد الاستخدام.

FA | دیسکهای معلق سازی - نکات و هشدارها

می توانید از دیسک معلق سازی برای زدن خامه و تخم مرغ، سفیه تخم مرغ، پودینگ فوری، مایونز و کیک اسفنجی استفاده کنید.

از دیسک معلق سازی برای آماده سازی خمیرهای کیک حاوی کره یا مارگارین یا ورز دادن خمیر استفاده نکنید. از لوازم ورز دادن برای این کار استفاده کنید (به صفحه ۲۱ مراجعه کنید).

- مطمئن شوید که کاسه و دیسک معق سازی هنگام زدن سفیده های تخم مرغ خشک و عاری از چربی هستند. دمای سفیده های تخم مرغ باید برابر با درجه حرارت اتاق باشد.
- همیشه دیسک امولسیون را بعد از استفاده تمیز کنید.

HR7625 ONLY



EN | Blender - tips and warnings

Always assemble the sealing ring onto the blade before you attach the blade to the blender jar!

Do not let the appliance run more than twice without interruption. Let it cool down before you continue processing.

Never open the lid when the blade rotates.

▶ **Built-in safety lock: you can only use the blender when the rib on the blender jar is directly opposite the print on the motor unit.**

- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the hole in the lid.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- Use cooked ingredients when you blend a soup.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula. Remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid.

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch off the appliance and unplug it.
- 2 Open the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.
- 3 Keep the spatula at a safe distance of approx. 2cm from the blade.

DK | Blender - tips og advarsler

Montér altid tætningsringen på knivenheden, før du sætter knivenheden i blenderglasset.

Lad ikke apparatet køre mere end to gange uden afbrydelser. Lad apparatet køle af, før du fortsætter tilberedningen.

Åbn aldrig låget, når knivene roterer.

▶ **Indbygget sikkerhedslås: Du kan kun bruge blenderen, når ribben på blenderglasset sidder lige ud for markeringerne på motorenheden.**

- Hvis du vil tilsætte flydende ingredienser, mens du blander, skal du hælde dem ned gennem hullet i blenderglassets låg.
- Skær store ingredienser i mindre stykker, før du blander dem.
- Hvis du skal blende en stor mængde ingredienser, skal du gøre det af flere omgange i stedet for at lave det hele på én gang.
- Brug kogte ingredienser, når du blander en suppe.
- Når du blander flydende ingredienser, som er varme eller har tendens til at skumme, må du højst hælde 1 liter i blenderglasset for at undgå at spilde.
- Hvis du ikke er tilfreds med resultatet, skal du slukke for apparatet og røre i ingredienserne med en spatel. Fjern en del af indholdet, så der bliver en mindre mængde at blende, eller tilsæt lidt væske.

Hvis ingredienserne sætter sig fast på indersiden af blenderglasset, gøres følgende:

- 1 Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Åbn låget, og fjern ingredienserne fra blenderglassets inderside med en spatel.
- 3 Hold spatlen i sikker afstand fra knivenheden, ca. 2 cm.

DE | Mixer: Tipps und Warnhinweise

Setzen Sie immer den Dichtungsring auf das Messer, bevor Sie das Messer in den Mixbecher einsetzen!

Lassen Sie das Gerät höchstens zwei Mal ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

Öffnen Sie nie den Deckel, solange das Messer noch rotiert.

▶ **Integrierte Sicherheitssperre: Der Mixer arbeitet nur, wenn die Rippe am Mixbecher genau gegenüber der Schrift auf der Motoreinheit steht.**

- Zum Einfüllen von flüssigen Zutaten bei laufendem Gerät gießen Sie sie durch die Öffnung im Deckel des Mixbechers.

- Schneiden Sie feste Zutaten vor der Verarbeitung in kleinere Stücke.
- Verarbeiten Sie größere Mengen nicht auf einmal, sondern in mehreren kleinen Portionen nacheinander.
- Verwenden Sie zum Mixen von Suppen gekochte Zutaten.
- Wenn Sie heiße oder leicht schäumende Flüssigkeiten (z. B. Milch) mixen, sollten Sie höchstens 1 Liter in den Mixbecher füllen, damit der Inhalt nicht überläuft.
- Sind Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden, schalten Sie das Gerät aus und rühren die Zutaten um; entnehmen Sie einen Teil des Inhalts, um eine kleinere Menge zu verarbeiten, oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

Wenn Zutaten innen am Mixbecher haften bleiben:

- 1** Schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2** Öffnen Sie den Deckel, und entfernen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber von der Innenwand des Mixbechers.
- 3** Halten Sie den Teigschaber in einem sicheren Abstand von ca. 2 cm vom Messer.

EL | Μπλέντερ - συμβουλές και προειδοποιήσεις

Τοποθετείτε πάντα το δακτύλιο σφράγισης στις λεπίδες κοπής πριν τις συνδέσετε στην κανάτα του μπλέντερ!

Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί πάνω από δύο φορές χωρίς διακοπή. Αφήστε τη να κρυώσει πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Μην ανοίγετε ποτέ το καπάκι ενώ περιστρέφονται οι λεπίδες κοπής.

- ▶ **Ενσωματωμένο κλείδωμα ασφαλείας:** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ μόνο όταν η ράβδωση στην κανάτα του μπλέντερ βρίσκεται ακριβώς απέναντι από το αποτύπωμα στο μοτέρ.
- Για να προσθέσετε υγρά υλικά κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, ρίξτε τα μέσα στην κανάτα του μπλέντερ από το άνοιγμα στο καπάκι.

- Κόψτε από πριν τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια για να τα επεξεργαστείτε.
 - Αν έχετε μεγάλη ποσότητα υλικών, επεξεργαστείτε τα σε μικρές παρτίδες αντί για μια μεγάλη.
 - Χρησιμοποιείτε μαγειρεμένα υλικά όταν αναμειγνύετε στο μπλέντερ μια σούπα. Αν δεν είστε ικανοποιημένοι από το αποτέλεσμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ανακατέψτε τα υλικά με μια σπάτουλα. Αφαιρέστε λίγο από το περιεχόμενο για να επεξεργαστείτε μικρότερη ποσότητα ή προσθέστε λίγο υγρό.
- Αν τα υλικά κολλάνε στα τοιχώματα της κανάτας του μπλέντερ:

- 1** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
- 2** Ανοίξτε το καπάκι και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα υλικά από τα τοιχώματα της κανάτας.
- 3** Κρατήστε την σπάτουλα σε ασφαλή απόσταση περίπου 2 εκ. από τις λεπίδες κοπής.

ES | Batidora - consejos y advertencias

Coloque siempre la junta de sellado en la unidad de cuchillas antes de colocar ésta en la jarra de la batidora.

No deje que el aparato funcione más de dos veces sin interrupción. Deje que se enfríe antes de seguir procesando.

No abra nunca la tapa si las cuchillas están en movimiento.

- ▶ **Bloqueo de seguridad incorporado:** sólo puede utilizar la batidora si el saliente de la jarra de la batidora está situado frente a la marca de la unidad motora.
- Para añadir ingredientes líquidos durante el procesado, viértalos en la jarra de la batidora a través del orificio de la tapa.
- Trocee los ingredientes sólidos antes de procesarlos.
- Si desea preparar una gran cantidad, procese los ingredientes en pequeños lotes en vez de hacerlo de una sola vez.
- Utilice ingredientes cocidos para hacer un puré.





- Cuando procese líquidos calientes o que tiendan a hacer espuma (por ejemplo, la leche), no eche más de un litro en la jarra de la batidora para evitar que se derrame.
- Si no está satisfecho con el resultado, apague el aparato y remueva los ingredientes con una espátula, quite algo del contenido para procesar una cantidad más pequeña, o añada un poco de líquido.

Si los ingredientes se pegan a la pared de la jarra batidora:

- 1 Apague el aparato y desenchúfelo.
- 2 Abra la tapa y utilice una espátula para separar los ingredientes de las paredes de la jarra.
- 3 Mantenga la espátula a una distancia de seguridad aproximada de 2 cm de la cuchilla.

FI | Tehosekoitin - vihjeitä ja varoituksia

Aseta tiiviste terään aina, ennen kuin kiinnität terän sekoitinkannuun.

Älä käytä laitetta yli kahta kertaa peräkkäin keskeytyksettä. Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin jatkat sen käyttöä.

Älä koskaan avaa kantta, kun terä pyörii.

- ▶ Sisäänrakennettu turvalukko: voit käynnistää tehosekoittimen vain, kun tehosekoittimen kannussa oleva harjanne on tarkalleen vastakkaisella puolella kuin rungossa oleva merkki.
- Voit lisätä nestemäisiä aineita käsittelyn aikana kaatamalla ne tehosekoittimen kannuun kannessa olevasta reiästä.
- Leikkaa kiinteät aineet pieniksi paloiksi ennen tehosekoittimeen laittamista.
- Käsittele suuret ainemäärät pienissä erissä.
- Käytä keitettyjä aineksia, kun sekoitat keittoa.
- Kun käsittelet kuumaa tai vaahtoavaa nestettä, esimerkiksi maitoa, laita tehosekoittimen kannuun enintään 1 litra nestettä, jotta vaahto ei kuohu kannun reunan yli.
- Jos et ole tyytyväinen tulokseen, sammuta laite ja sekoita aineita lastalla, poista osa sisällöstä ja käsittele aineet pienemmissä erissä tai lisää nestettä.

Jos aineet tarttuvat tehosekoittimen kannun seinään:

- 1 Katkaise laitteesta virta ja vedä pistotulppa irti pistorasiasta.
- 2 Avaa kansi ja irrota aineet kannun seinästä lastalla.
- 3 Älä vie lastaa kahta senttimetriä lähemmäksi terää.

FR | Bol mélangeur: conseils et avertissements

Veillez à toujours placer la bague d'étanchéité sur la lame avant de fixer cette dernière au bol mélangeur.

Ne faites pas fonctionner l'appareil deux fois de suite sans interruption. Laissez-le refroidir avant de poursuivre.

N'ouvrez jamais le couvercle lorsque la lame est en rotation.

▶ Verrou de sécurité intégré: utilisez le bol mélangeur uniquement lorsque la languette de celui-ci coïncide avec le repère situé sur le bloc moteur.

- Pour ajouter des ingrédients liquides en cours de préparation, versez-les dans le bol mélangeur via l'orifice du couvercle.
- Précoupez les aliments solides en morceaux avant de les placer dans le bol mélangeur.
- Si vous devez préparer d'importantes quantités d'aliments, procédez par petites portions.
- Utilisez des ingrédients cuits pour préparer de la soupe.
- Si vous préparez un liquide chaud susceptible de mousser (par ex. lait), ne versez pas plus d'1 litre dans le bol mélangeur afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, éteignez l'appareil et mélangez les ingrédients à l'aide d'une spatule. Réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol et ajoutez un peu de liquide.

Si des ingrédients s'accumulent sur les parois du bol mélangeur:

- 1 Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- 2 Ouvrez le couvercle et utilisez une spatule pour enlever les aliments des parois du bol mélangeur.
- 3 Veillez à maintenir la spatule à une distance d'environ 2 cm de la lame.

IT | Bol mélangeur : conseils et avertissements

Prima di montare la lama nel vaso del frullatore, montate sempre l'anello di tenuta sulla lama.

non fate funzionare l'apparecchio per più di due volte senza interruzioni. Lasciatelo raffreddare prima di continuare ad usarlo.

non aprite mai il coperchio quando la lama ruota.

Blocco di sicurezza incorporato: potete usare il frullatore solo quando la scanalatura del vaso è posizionata di fronte all'etichetta del gruppo motore.

- Per aggiungere ingredienti liquidi durante il funzionamento, versateli nel vaso del frullatore attraverso il foro del coperchio.
- Prima di introdurli nel frullatore, tagliate gli ingredienti solidi in piccoli pezzetti.
- Se volete preparare grandi quantitativi, ricordate di procedere con piccole quantità alla volta, invece di frullare tutto insieme.
- Quando volete preparare una zuppa, utilizzate ingredienti cotti.
- In caso di liquidi caldi o che tendono a formare della schiuma (ad es. il latte), non versate più di un litro nel vaso del frullatore per evitare schizzi.
- Se non siete soddisfatti del risultato, spegnete l'apparecchio e mescolate gli ingredienti con una spatola, togliete un po' del contenuto per frullare un quantitativo minore oppure aggiungete un po' di liquido.

Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del vaso:

- 1** Spegnete l'apparecchio e staccate la spina.
- 2** Aprite il coperchio e usate una spatola per staccare gli ingredienti dalle pareti del frullatore.
- 3** Tenete la spatola a una distanza di circa 2 cm dalla lama.

NL | Blender - tips en waarschuwingen

Bevestig de afdichtring altijd op het mes voordat u het mes aan de blenderkan bevestigt!

Laat het apparaat niet vaker dan twee keer zonder onderbreking werken. Laat het afkoelen voordat u verder gaat.

Open het deksel nooit wanneer het mes draait.

Ingebouwde veiligheidsvergrendeling: u kunt de blender alleen gebruiken wanneer het nokje op de blenderkan tegenover de opdruk op de motorunit zit.

- Als u tijdens de bewerking vloeibare ingrediënten wilt toevoegen, giet deze dan in de blenderkan via de opening in het deksel.
- Snijd vaste ingrediënten in kleinere stukjes voordat u ze in de blenderkan doet om ze te verwerken.
- Wanneer u een grote hoeveelheid voedsel wilt bereiden, doe dan niet alle ingrediënten in één keer in de kom, maar verwerk steeds kleine hoeveelheden.
- Gebruik gare ingrediënten wanneer u soep in de blender verwerkt.
- Als u een vloeistof verwerkt die heet is of snel gaat schuimen (bijv. melk), doe dan niet meer dan 1 liter in de blenderkan om morsen te voorkomen.
- Als u niet tevreden bent met het resultaat, schakel het apparaat dan uit en roer de ingrediënten met een spatel. Giet een deel van de ingrediënten uit de kan om een kleinere hoeveelheid te verwerken of voeg wat vloeistof toe.

Als ingrediënten aan de wand van de blenderkan blijven kleven:

- 1** Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Open het deksel en gebruik een spatel om de ingrediënten van de wand van de kan te verwijderen.
- 3** Houd de spatel op een veilige afstand van ongeveer 2 cm van de snijkanten van het mes.

NO | Hurtigmikser – tips og advarsler

Sett alltid forseglingsringen på kniven før du fester kniven til hurtigmikserkannen!

Ikke la apparatet kjøre mer enn to ganger uten avbrudd. La det kjøles ned før du fortsetter å bruke det.





Lokket skal aldri åpnes mens kniven er i bevegelse.

► **Innebygd sikkerhetslås:** Du kan bare bruke hurtigmikseren når riflen på hurtigmiskerkannen er plassert direkte mot merket på motorenheten.

- Hvis du vil tilsette flytende ingredienser i løpet av bearbeidingen, heller du dem ned i hurtigmikseren gjennom hullet i lokket.
- Del faste ingredienser i mindre deler før du bearbeider dem.
- Når du skal bearbeide store mengder ingredienser, deler du dem opp i flere omganger og bearbeider litt om gangen.
- Du bør bruke ferdig tilberedte ingredienser når du lager suppe.
- Når du bearbeider en varm, flytende væske, eller en væske som skummer lett (f.eks. melk), bør du ikke bruke mer enn 1 liter i hurtigmiskerkannen. På denne måten unngår du søl.
- Hvis du ikke er fornøyd med resultatet, kan du slå av apparatet og røre i ingrediensene med en slikkepott. Fjern litt av innholdet, slik at det blir mindre å bearbeide, eller tilsett væske.

Hvis ingrediensene sitter fast i hurtigmiskerkannen:

- 1 Slå apparatet av og trekk ut støpselet fra stikkkontakten.
- 2 Åpne lokket, og bruk en slikkepott til å fjerne ingrediensene på innsiden av kannen.
- 3 Hold slikkepotten på trygg avstand fra kniven (ca. 2 cm).non
aprite mai il coperchio quando la lama ruota.

PT | Liquidificadora – sugestões e avisos

Monte sempre o anel vedante na lâmina antes de montar a lâmina no copo misturador!

Não deixe o aparelho trabalhar mais do que duas vezes seguidas sem interrupção. Deixe arrefecer antes de prosseguir.

Nunca abra a tampa quando a lâmina estiver a rodar.

► **Bloqueio integrado de segurança:** só pode utilizar a liquidificadora quando a saliência do copo misturador estiver exactamente na direcção oposta à impressão da unidade do motor.

- Para adicionar ingredientes líquidos durante o processamento, deite-os no copo misturador através do orifício da tampa.
- Corte previamente os ingredientes sólidos em pedaços mais pequenos antes de os processar.
- Se quiser preparar uma quantidade grande, processe pequenas quantidades de ingredientes separadas, e não uma grande quantidade de uma só vez.
- Utilize ingredientes cozidos quando preparar sopa.
- Quando processar um líquido que esteja quente ou que tenha tendência para formar espuma (p. ex., o leite), não deite no copo mais do que 1 litro para evitar derramar.
- Se não ficar satisfeito com os resultados, desligue o aparelho e mexa os ingredientes com uma espátula. Retire um pouco do conteúdo para processar uma quantidade mais pequena ou adicione um pouco de líquido.

Se os ingredientes se pegarem às paredes do copo misturador:

- 1 Pare a máquina e desligue-a da corrente.
- 2 Abra a tampa e utilize uma espátula para retirar os ingredientes das paredes do copo.
- 3 Mantenha a espátula a uma distância segura de cerca de 2 cm da lâmina.

SV | Mixer – tips och varningar

Sätt alltid på tätningsringen på kniven innan du ansluter kniven till mixerbehållaren.

Kör inte apparaten mer än två gånger utan avbrott. Låt den svalna innan du fortsätter tillredningen.

Öppna aldrig locket när kniven roterar.

- **Inbyggt säkerhetslås:** du kan bara använda mixern när upphöjningen på mixerbehållaren är riktad rakt mot trycket på motorenheten.
- Du tillsätter flytande ingredienser under tillredningen genom att hålla dem i mixerbehållaren genom hålet i locket.
 - Skär fasta ingredienser i mindre bitar innan du tillreder dem.

- Om du vill tillreda en stor mängd ingredienser kör du flera mindre omgångar istället för en stor omgång på en gång.
- Använd kokta ingredienser när du ska mixa soppa.
- När du tillreder vätska som är varm eller kan skumma (t.ex. mjölk) ska du inte hälla mer än 1 liter i mixerbehållaren för att undvika spill.
- Om du inte är nöjd med resultatet stänger du av apparaten och blandar ingredienserna med en slickpott. Avlägsna lite av innehållet för att tillreda en mindre mängd eller tillsätta lite vätska.

TR | Blender - ipuçları ve uyarılar

Bıçağı blender haznesine takmadan önce contayı mutlaka bıçağa takın!

Cihazı kesintisiz olarak iki defadan fazla kullanmayın. İşleme devam etmek için cihazın soğumasını bekleyin.

Bıçak dönerken kapağı kesinlikle açmayın.

Dahili güvenlik kilidi: Blenderi sadece kavanoz üzerindeki çentik, motor ünitesi üzerindeki işaretin karşısına geldiği zaman çalıştırabilirsiniz.

İşlem sırasında blender kavanozuna sıvı eklemek için kapakta bulunan deliği kullanın.

- Büyük parçaları işleme sokmadan önce küçük parçalara bölün.
- Büyük miktarda yiyecek hazırlayacaksanız, malzemeleri bir defada işleme sokmak yerine küçük gruplara ayırarak hazırlayın.
- Çorba karıştırmak için pişirilmiş malzeme kullanın.
- Süt gibi köpüren sıvı gıdaları işleme sokarken, taşmayı önlemek için blender haznesini 1 litreten daha fazla doldurmamaya dikkat edin.
- Elde ettiğiniz sonuçtan memnun değilseniz, cihazı kapatın ve malzemeyi spatula ile karıştırın. Değilse bir kısmını boşaltarak daha az miktarda malzeme ile işleme devam edin veya sıvı ekleyin.

- 1 Cihazı kapatarak fişini prizden çekin.
- 2 Kapağı açın ve spatula yardımı ile malzemeleri blender kavanozunun duvarından temizleyin.
- 3 Spatulayı bıçaktan yaklaşık 2 cm uzakta güvenli bir mesafede tutun.

قومي دائماً بتركيب حلقة منع التسرب على الشفرة قبل تركيب الشفرة بوعاء الخلط!

لا تتركى الجهاز يعمل أكثر من مرتين دون توقف. اتركه ليبرد قبل مواصلة التحضير.

لا تفتحي الغطاء أبدًا أثناء دوران الشفرة.

- قفل السلامة الداخلي: يمكنك استخدام الخلاط فقط عندما يكون الضلع الموجود على وعاء الخلاط في الاتجاه المقابل للمصق الموجود على وحدة الموتور مباشرة.
- لإضافة المكونات السائلة أثناء التحضير، قومي بسكبها داخل وعاء الخلاط من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء.
- قومي بالتقطيع المسبق للمكونات الناشفة إلى قطع صغيرة قبل تحضيرها.
- إذا رغبت بتحضير كمية كبيرة، قومي بتحضير المكونات على دفعات صغيرة بدلا من تحضير كمية كبيرة في آن واحد.
- استخدمي المكونات المطهية عند خلط حساء.
- عندما تقومي بتحضير سائل ساخن أو يميل إلى تكوين رغوة (مثل الحليب)، لا تضعي أكثر من لتر واحد في وعاء الخلاط لتجنب انسكاب المكونات.
- إذا كانت النتيجة لا مرضيكي، أوقفي تشغيل الجهاز وحركي المكونات باستخدام ملعقة. أخرجي بعض المحتويات لتحضير كمية أقل أو أضيفي بعض السائل.
- إذا علق الخلاط بجدار وعاء الخلاط:

٢ لا تفتحي الغطاء واستخدمي ملعقة لإخراج المكونات من جدار الوعاء.

٣ احتفظي بالملعقة على بعد مسافة آمنة تبلغ حوالي ٢ سم من الشفرة.

همیشه حلقه آب بندی را قبل از وصل کردن تیغه به پارچ هم زن در دستگاه سوار کنید.

اجازه ندهید تا دستگاه برای بیشتر از دو بار بدون وقفه کار کند. قبل از ادامه کار اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

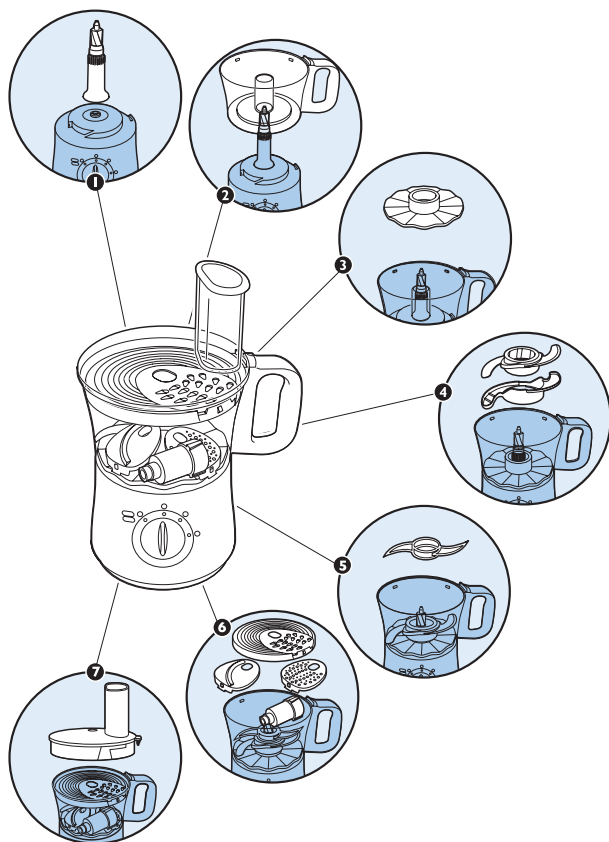
هرگز در را هنگامی که تیغه در حال چرخش است باز نکنید.

- قفل ایمنی داخلی: شما فقط زمانی می توانید از هم زن استفاده کنید که لبه روی پارچ هم زن مستقیماً روی برچسب موجود روی واحد موتور قرار گرفته باشد.
- برای افزودن مواد غذایی در حین فرآوری، آنها را از طریق سوراخ روی در پارچ هم زن بریزید.
- مواد غذایی سفت را قبل از فرآوری، از پیش به قطعات کوچک برش زنید.
- اگر می خواهید مقدار زیادی مواد غذایی را آماده کنید، دسته های کوچک مواد غذایی را بجای مقدار زیاد در یک نوبت استفاده کنید.
- هنگام هم زدن سوپ از مواد غذایی پخته شده استفاده کنید.
- هنگام فرآوری مایع که داغ بوده یا ممکن است کف کند (مانن شیر)، برای جلوگیری از سر رفتن پارچ هم زن را بیشتر از ۱ لیتر پر نکنید.
- اگر از نتیجه بدست آمده راضی نمی باشید، دستگاه را خاموش کرده و مواد را با یک کاردک هم بزنید. برخی از مواد برای فرآوری مقدار کمتر بردارید یا قدری مایع اضافه کنید.
- اگر مواد غذایی به دیواره پارچ هم زن چسبید، موارد زیر را انجام دهید:

۱ دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز خارج کنید.

۲ در را باز کنید و از یک کاردک برای جدا کردن مواد از دیواره پارچ استفاده کنید.

۳ کاردک را در فاصله ایمنی به مقدار ۲ سانتی متر از تیغه نگاه دارید.



EN | Storage

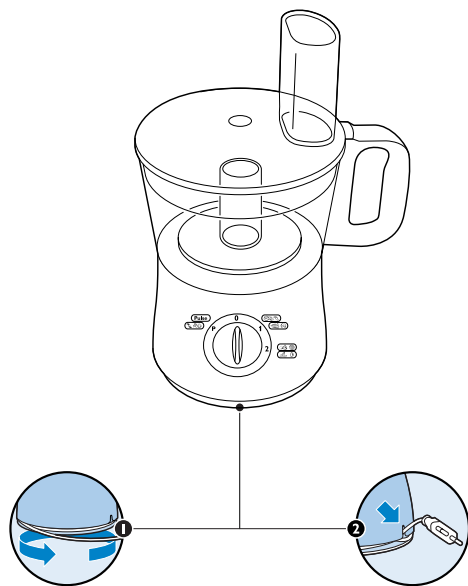
To avoid damaged parts, never switch on the device when the accessories are stored in the bowl.

DK | Opbevaring

Tænd aldrig for apparatet, når der ligger en eller flere tilbehørsdele i skålen, da de risikerer at blive beskadigede.

DE | Aufbewahrung

Um zu vermeiden, dass Teile beschädigt werden, sollten Sie unter keinen Umständen das Gerät einschalten, wenn Teile lose in der Schüssel liegen.





EL | Μέρη και εξαρτήματα

To avoid damaged parts, never switch on the device when the accessories are stored in the bowl.

ES | Almacenamiento

Para no dañar las piezas, no encienda nunca el aparato cuando los accesorios estén almacenados en el recipiente.

FI | Säilytys

Älä koskaan kytke laitteeseen virtaa, jos säilytät lisälaitteita kulhossa. Näin estät osien rikkoutumisen.

FR | Rangement

Pour éviter tout dommage, n'allumez jamais l'appareil lorsque les accessoires sont rangés dans la bol.

IT | Come riporre l'apparecchio

Al fine di evitare danni ai componenti, non accendete l'apparecchio quando all'interno del recipiente avete riposto gli accessori.

NL | Opbergen

Schakel het apparaat nooit in als de accessoires zijn opgeborgen in de kom om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.

NO | Oppbevaring

Slå aldri på enheten når tilbehøret ligger i bollen. Da forhindrer du at delene blir ødelagt

PT | Arrumação

Para evitar danificar peças, nunca ligue o aparelho quando os acessórios estiverem guardados na taça

SV | Förvaring

Slå inte på apparaten när tillbehören förvaras i skålen eftersom olika delar då kan skadas.

TR | Saklama

Parçaların zarar görmesini engellemek için haznede aksesuarlar varken cihazı kesinlikle açmayın.

التخزين | AR

ولتجنب تلف الأجزاء، لا تقومي أبداً بتشغيل الجهاز عندما تكون الملحقات مخزنة في الوعاء لفترة طويلة.

نگهداری | FA

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به قطعات، هرگز دستگاه را هنگامی که قطعات در کاسه ذخیره شده اند، روشن نکنید.





- Μπορείτε να πραγματοποιήσετε πρόπλυση του μπολ της κουζίνομηχανής και της κανάτας του μπλέντερ γρήγορα και εύκολα με το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας. Απλά προσθέστε λίγο νερό και υγρό απορρυπαντικό μέσα στο λερωμένο μπολ ή την κανάτα και ασφαλίστε το καπάκι. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το κουμπί στιγμιαίας λειτουργίας μέχρι να καθαρίσει το μπολ ή η κανάτα. Όταν πραγματοποιείτε πρόπλυση του μπολ της κουζίνομηχανής με αυτόν τον τρόπο, φροντίστε να έχετε συναρμολογήσει τις λεπίδες στο μπολ.

ES | Limpieza

- Desenchufe siempre el aparato antes de quitar los accesorios o de limpiar la unidad motora.
- Puede limpiar fácil y rápidamente el recipiente del robot y la jarra de la batidora con el botón turbo. Eche un poco de agua y detergente líquido en el recipiente o jarra sucios y fije la tapa. Luego pulse el botón turbo hasta que el recipiente o la jarra estén limpios. Si limpia el recipiente del robot de cocina de esta forma, asegúrese de que las cuchillas estén colocadas en el recipiente.

FI | Puhdistaminen

- Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin irrotat lisälaitteita tai puhdistat runkoa.
- Voit esipuhdistaa kulhon ja sekoitinkannun helposti ja nopeasti pulse-painikkeella. Lisää vähän vettä ja astianpesuainetta kulhoon tai kannuun ja sulje kansi tiiviisti. Paina pulse-painiketta, kunnes kulho tai kannu on puhdas. Kun esipuhdistat kulhoa täällä tavoin, varmista, että terä on kiinni kulhossa.

FR | Nettoyage

- Débranchez toujours l'appareil avant d'en retirer des accessoires ou de nettoyer le bloc moteur.
- Vous pouvez facilement et rapidement prénettoyer le bol du robot ménager et le bol mélangeur à l'aide du bouton Pulse. Il vous suffit d'ajouter un peu d'eau et de liquide vaisselle dans le bol sale et de fermer le couvercle. Actionnez ensuite le bouton Pulse jusqu'à ce

que le bol soit propre. Lorsque vous procédez de la sorte, assurez-vous que la lame est fixée au bol.

IT | Pulizia

- Prima di rimuovere gli accessori o pulire il gruppo motore, scollegate sempre l'apparecchio.
- Utilizzando il pulsante della funzione a intermittenza potete prelavare rapidamente e con facilità il recipiente e il vaso del frullatore. Versate dell'acqua e del detergente nel recipiente o nel vaso sporchi e chiudete il coperchio. Quindi usate il pulsante della funzione a intermittenza fino a quando il recipiente o il vaso non sono prelavati. Per eseguire questa operazione di pulizia, accertatevi che la lama sia montata.

NL | Schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwijderd of de motorunit schoonmaakt.
- Met de pulsknop kunt u de kom van de keukenmachine en de blenderkan snel en eenvoudig voorreinigen. Giet wat water en een beetje afwasmiddel in de vuile kom of kan en sluit het deksel. Gebruik vervolgens de pulsknop totdat de kom of kan schoon is. Als u de keukenmachinekom op deze manier voorreinigt, moet het mes in de kom zijn bevestigd.

NO | Vaske

- Koble alltid apparatet fra strømmettet når du fjerner tilbehør eller rengjør motorenheten.
- Du kan raskt og enkelt forhåndsrengjøre foodprocessorbollen og hurtigmikserkannen med pulseringsknappen. Tilsett ganske enkelt litt vann og oppvaskmiddel i den skitne bollen eller kannen, og fest lokket. Deretter kan du bruke pulseringsknappen til bollen eller kannen er ren. Når du forhåndsrengjør foodprocessorbollen på denne måten, må du passe på at kniven er satt i bollen.

PT | Limpeza

- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de remover acessórios ou limpar a unidade do motor;
- Pode rápida e facilmente limpar previamente a taça e o copo misturador do robot como botão 'pulse'. Basta adicionar água e um pouco de detergente na taça ou copo sujos e segurar a tampa. Depois utilize o botão 'pulse' até a taça ou o copo estarem limpos. Quando limpar previamente o robot desta forma, certifique-se de que a lâmina está montada na taça.

SV | Rengöring

- Dra alltid ur sladden innan du tar bort några tillbehör eller rengör motorenheten.
- Du kan snabbt och enkelt rengöra matberedarens skål och mixerbehållare med pulsknappen. Håll bara lite vatten och diskmedel i den använda skålen eller behållaren och sätt på locket. Använd sedan pulsknappen tills skålen eller behållaren är ren. Se till att kniven är isatt i skålen när du rengör skålen på det här sättet.

TR | emizleme

- Aksesuarları çıkarmadan veya motor ünitesini temizlemeden önce mutlaka cihazın fişini prizden çekin.
- Darbe düğmesini kullanarak mutfak robotunu ve blender kavanozunu hızla ve kolayca önceden temizleyebilirsiniz. Kirli hazne veya kavanoz içine bir miktar su ve deterjan ekleyin ve kapağı sıkıca kapatın. Ardından, hazne veya kavanoz temizlenene kadar darbe düğmesine basın. Mutfak robotunu bu şekilde önceden temizlediğinizde, bıçağın hazne içine yerleştirildiğinden emin olun.

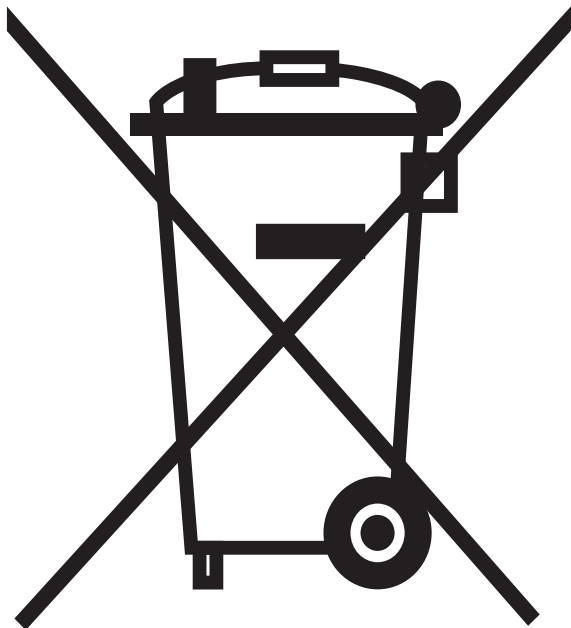
AR | التنظيف

- افصلي الكهرباء دوماً عن الجهاز قبل فك الملحقات أو تنظيف وحدة الموتور.
- يمكنك تنظيف وعاء محضر الطعام ووعاء الخلط مسبقاً بسرعة وسهولة باستخدام زر النبضات. ليس عليكى سوى إضافة بعض الماء وسائل تنظيف للإناء أو الوعاء المتسخ وإحكام الغطاء. ثم اضغطي على زر النبضات حتى يصبح الإناء أو الوعاء نظيفاً. عندما تقومى بالتنظيف المسبق لوعاء محضر الطعام بهذه الطريقة، تأكدى من تركيب الشفرة بالوعاء.

FA | تمیز کردن

- همیشه دستگاه را قبل از جدا کردن لوازم جانبی یا تمیز کردن موتور از برق جدا کنید.
- شما می توانید به سرعت و بسادگی کاسه غذا ساز و پارچ هم زن دارای دکمه پالس را با استفاده از دکمه تمیز کردن، تمیز کنید. کافی است مقداری آب و مایع ظرف شویی به کاسه یا پارچ کثیف اضافه کرده و در را ببندید. سپس از دکمه پالس استفاده کرده تا کاسه یا پارچ تمیز شود. هنگامی که کاسه غذا ساز را به این صورت تمیز می کنید، مطمئن شوید که تیغه در کاسه سوار شده است.





EN | Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

DK | Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet.

DE | Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

EL | Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος

ES | Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente

FI | Ympäristöasiaa

- Älä hävittää vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia.

FR | Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

IT | Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale.

FR | Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

NL | Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving.

NO | Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet.

PT | Ambiente

- ▶ Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo ajuda a preservar o ambiente

SV | Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön.

TR | Çevre

- D** Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz.

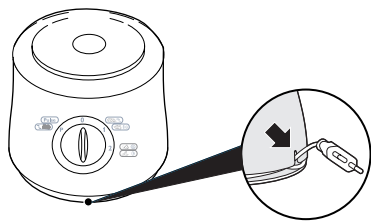
البيئة | AR

لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، وإنما سلميه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تصنيعه. تساعدن من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة.

نگهداری | FA

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به قطعات، هرگز دستگاه را هنگامی که قطعات در کاسه نخیره شده اند، روشن نکنید.

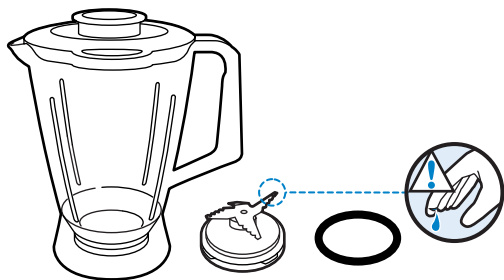




- EN** Motor unit with cord storage facility on the back
DK Motorenhed med mulighed for ledningsoprul på bagsiden
DE Motoreinheit mit rückseitiger Kabelaufwicklung
EL Μοτέρ με χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος
ES Unidad motora con recogeable en la parte posterior
FI Runko, jonka takaosassa on virtajohdon säilytystila
FR Bloc moteur avec rangement du cordon à l'arrière
IT Gruppo motore con scomparto cavo sul retro
NL Motorunit met snoeropbergmogelijkheid aan de achterzijde
NO Motorenhet med ledningsholder på baksiden
PT Unidade do motor com enrolador para o fio, atrás
SV Motorenhet med sladdförvaring på baksidan
TR Motor ünitesi ve arka tarafında kordon saklama bölmesi

وحدة موتور بها مكان لتخزين السلك بالخلف
 واحد موتور با قطعه ذخیره سیم در پشت

AR
FA



- EN** Blender jar with lid, stopper and detachable blade unit with sealing ring. (HR7625 only).
DK Blenderglas med låg, nedstopper og aftagelig knivenhed med tætningsring (kun HR7625)
DE Mixerbecher mit Deckel, Stopper und abnehmbarer Messereinheit mit Dichtungsring (nur HR7625).
EL Κανάτα μπλέντερ με καπάκι, πώμα και αποσπώμενες λεπίδες κοπής με δακτύλιο σφράγισης. (Μόνο στον τύπο HR7625).
ES Jarra con tapa, tapón y unidad de cuchillas desmontable con junta de sellado (sólo modelo HR7625).
FI Sekoituskannu ja kansi, pysäytin sekä irrotettava teräosa, jossa tiivistä (vain mallissa HR7625)
FR Bol mélangeur avec couvercle, bouchon et ensemble lames amovible et bague d'étanchéité. (HR7625 uniquement).
IT Vaso del frullatore con coperchio, fermo e lama smontabile con anello di tenuta. (Solo HR7625)
NL Blenderkan met deksel, stopper en verwijderbare mesunit met afdichtring (alleen HR7625)
NO Hurtigmikserkanne med lokk, stapper og demonterbar knivenhet med forseglingsring. (Kun HR7625).

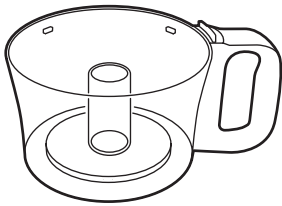
PT Copo misturador com tampa, bloqueador e lâmina desmontável com anel vedante. (Apenas em HR7625).

SV Mixerbehållare med lock, propp och löstagbar knivenhet med tätningsring (endast HR7625).

TR Kapaklı blender kavanozu, tıpa ve contalı sökülebilir bıçak ünitesi (sadece HR7625).

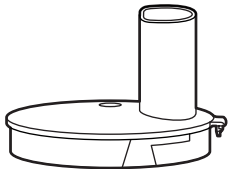
AR وعاء خلاط بغطاء وأداة إيقاف ووحدة شفرة قابلة للفصل مع حلقة لمنع التسرب.
(الطراز HR7625 فقط).

FA
پارچ هم زن باد، متوقف کننده و تیغه جدا شونده با حلقه آب بندی.
(فقط HR7625)



EN	Food processor bowl
DK	Foodprocessorskål
DE	Schüssel
EL	Μπολ κουζίνομηχανής
ES	Recipiente del robot de cocina
FI	Monitoimikoneen kulho
FR	Bol du robot ménager
IT	Recipiente del robot
NL	Keukenmachinekom
NO	Foodprocessorbolle
PT	Taça do robot
SV	Matberedarskål
TR	Mutfak robotu haznesi

وعاء محضر طعام
کاسه فراوری مواد غذایی



EN	Food processor lid
DK	Foodprocessorlåg
DE	Deckel der Schüssel
EL	Καπάκι κουζίνομηχανής
ES	Tapa del robot de cocina
FI	Monitoimikoneen kansi
FR	Couvercle du robot ménager
IT	Coperchio del robot

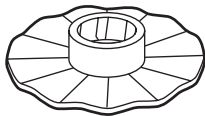
SV Kniv med skyddshölje
TR Bıçak ve koruyucu başlığı

شفرات مع غطاء للحماية
تیغه با سرپوش حفاظتی



EN	Kneading accessory
DK	Æltilbehør
DE	Knetkasten
EL	Εξάρτημα ζυμάματος
ES	Accesorio para amasar
FI	Vaivausosa
FR	Accessoire de pétrissage
IT	Accessorio per impastare
NL	Kneedaccessoire
NO	Eltetilbehør
PT	Batedor
SV	Knådningstillbehör
TR	Yoğurma aksesuarı

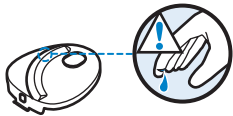
ملحق للعجن
قطعه ورز خمير



EN	Emulsifying disc
DK	Piskeplade
DE	Emulgierscheibe
EL	Εξάρτημα ανάμειξης
ES	Disco de emulsionar
FI	Vispilälevy
FR	Disque émulsionneur
IT	Disco emulsionante
NL	Mengschijf
NO	Emulgeringsplate
PT	Disco misturador
SV	Emulgeringsskiva
TR	Bulamaç bıçağı

قرص استحلاب
ديسك امولسيون





EN	Medium slicing insert
DK	Medium snitteskive
DE	Mittelgroßer Schneideinsatz
EL	Δίσκος κοπής για μεσαίο τεμαχισμό σε φέτες
ES	Accesorio para cortar en rodajas medianas
FI	Keskikokoinen viipalointiterä
FR	Disque à trancher (moyen)
IT	Disco per affettare medio
NL	Middelfijne snijschijf
NO	Skiveinnlegg til medium skivetykkelse
PT	Acessório médio para fatiar
SV	Insats för skivning, medium
TR	Orta kalınlıkta dilimleme ek bıçağı

فتحة متوسطة للتقطيع إلى شرائح **AR**
 رنده برش متوسط **FA**



EN	Granulating insert (HR7625, HR7621 only)
DK	Granuleringsskive (kun HR7625, HR7621)
DE	Reibeeinsatz (nur HR7625, HR7621)
EL	Δίσκος κοπής για κοκκοποίηση (μόνο στον τύπο HR7625, HR7621)
ES	Accesorio para rallar (sólo modelo HR7625, HR7621)
FI	Rakeistusosa (vain mallissa HR7625, HR7621)
FR	Râpe (super fin) (HR7625, HR7621 uniquement)
IT	Disco per sminuzzare (solo HR7625, HR7621)
NL	Granuleerschijf (alleen HR7625, HR7621)
NO	Malingsinnlegg (bare HR7625, HR7621)
PT	Acessório para granular (apenas em HR7625, HR7621)
SV	Insats för finfördelning (endast HR7625, HR7621)
TR	Öğütücü ek bıçak (sadece HR7625, HR7621)

فتحة غريبة (الطراز HR7625, HR7621 فقط) **AR**
 رنده ریز کردن (فقط مدل HR7625, HR7621) **FA**



EN	Medium shredding insert
DK	Medium riveskive
DE	Mittelgroßer Raspeleinsatz
EL	Δίσκος κοπής για μεσαίο κομμάτισμα
ES	Accesorio para cortar en tiras finas
FI	Keskikokoinen raasteterä
FR	Râpe (moyen)
IT	Disco per grattugiare medio
NL	Middelfijne raspschijf
NO	Strimleinnlegg til medium strimler
PT	Acessório médio para cortar
SV	Insats för rivning, medium
TR	Orta kalınlıkta doğrama ek bıçağı

فتحة تقطيع متوسطة
رنده خرد کردن متوسط

AR
FA



EN	Insert holder
DK	Holder til skiver
DE	Einsatzhalter
EL	Εξάρτημα συγκράτησης δίσκων κοπής
ES	Soporte para accesorios de cortar y rallar
FI	Osateline
FR	Porte-accessoires
IT	Coprilama
NL	Inzetschijfhouder
NO	Utstyrsholder
PT	Suporte de inserção
SV	Insatshållare
TR	Ek bıçak tutacağı

حامل فتحات
نگهدارنده رنده

AR
FA





EN Driving spindle
DK Drivaksel
DE Antriebswelle
EL Αξονας
ES Eje motor
FI Akseli
FR Tige d'entraînement
IT Mandrino
NL Aandrijfstaaf
NO Drivspindel
PT Eixo do motor
SV Spindel
TR Döner mil

محور دوران
محور گرداننده **AR FA**



EN Tool holder
DK Tilbehørsholder
DE Zubehörrhalter
EL Εξάρτημα συγκράτησης εργαλείων
ES Soporte para otros accesorios
FI Tarviketeline
FR Support pour outil
IT Porta-accessori
NL Accessoirehouder
NO Utstyrsholder
PT Suporte para ferramentas
SV Redskapshållare
TR Aparat yuvası

حامل أدوات
نگهدارنده ابزار **AR FA**

EN | Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

DK | Garanti og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips hjemmeside på adressen **www.philips.com** eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler.

DE | Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website **www.philips.com** oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler.

EL | Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips.

ES | Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de

teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

FI | Guarantee and service

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa **www.philips.com** tai kysy neuvoa Philipsin kuluttajapalvelukeskuksesta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole kuluttajapalvelukeskusta, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

FR | Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

IT | Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro Paese (per conoscere il numero di telefono consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro Paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

NL | Garantie en service

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website **www.philips.nl**, of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.





NO | Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem med produktet, kan du gå til nettsidene til Philips på www.philips.com. Du kan også ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

PT | Garantia e assistência

Se necessitar de reparações, informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor local (pode encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não existir um Centro de Assistência no seu país, visite o seu representante Philips local.

SV | Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

TR | Garanti ve servis

Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir soruyla karşılaşırsanız, www.philips.com.tr adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkeziyle iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayisine başvurun.

AR | الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى المعلومات أو إذا واجهتك أي مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بشركة Philips على www.philips.com، أو اتصل بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجد رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصل بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.

FA | ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفاً از سایت اینترنتی ما به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

EN | Troubleshooting

Problem	Solution
The food processor does not go on.	Make sure that all assembly indications (on the lid of the bowl, on the bowl, on the jar and on the motor unit) are aligned.
The appliance suddenly stopped running.	The lid of the bowl may have become undone during a heavy processing job. Close the lid. The appliance immediately starts working again.
The motor works, but the accessories do not.	Make sure that driving spindle is assembled correctly (see chapter 'Assembly/disassembly').

DK | Fejlfinding

Problem	Løsning
Foodprocessoren starter ikke.	Kontrollér, at alle monteringsindikatorerne (på skålens låg, på skålen, på blanderglasset og på motorenheden) er lige ud for hinanden.
Apparatet stopper pludselig.	Skålens låg har måske løsnet sig i løbet af en tung tilberedningsopgave. Luk låget. Apparatet begynder at køre igen med det samme.
Motoren fungerer, men tilbehørsdelene fungerer ikke.	Kontrollér, at drivakslen sidder korrekt (se kapitlet "Montering/afmontering").

DE | Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Die Küchenmaschine läuft nicht.	Vergewissern Sie sich, dass alle Markierungen zum Zusammensetzen (auf dem Deckel der Schüssel, auf der Schüssel, auf dem Becher und auf der Motoreinheit) übereinstimmen.
Das Gerät ist plötzlich zum Stillstand gekommen.	Der Deckel der Schüssel hat sich möglicherweise beim Verarbeiten schwerer Zutaten gelockert. Schließen Sie den Deckel. Das Gerät läuft sofort wieder an.
Der Motor funktioniert, aber das Zubehör nicht.	Kontrollieren Sie, ob die Antriebswelle richtig zusammengesetzt ist (siehe Kapitel "Zusammenbauen/Auseinandernehmen").

EL | Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Λύση
Η κουζίνομηχανή δεν ενεργοποιείται.	Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ενδείξεις συναρμολόγησης (στο καπάκι του μπολ, στο μπολ, στην κανάτα και στο μοτέρ) είναι ευθυγραμμισμένες.
Η συσκευή σταμάτησε ξαφνικά να λειτουργεί.	Ενδέχεται να απασφαλίσατε το καπάκι του μπολ κατά τη διάρκεια μιας δύσκολης επεξεργασίας. Κλείστε το καπάκι. Η συσκευή αρχίζει αμέσως να ξαναλειτουργεί.
Το μοτέρ λειτουργεί αλλά τα εξαρτήματα όχι.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε συναρμολογήσει σωστά τον άξονα (βλ. κεφάλαιο "Συναρμολόγηση/αποσυναρμολόγηση").





ES | Troubleshooting

Problema	Solución
El robot de cocina no se enciende.	Asegúrese de que todas las indicaciones de montaje (de la tapa del recipiente, del recipiente, de la jarra y de la unidad motora) se han seguido correctamente.
El aparato ha dejado de funcionar de repente.	Es posible que la tapa del recipiente se haya abierto durante una tarea fuerte de procesado. Cierre la tapa. El aparato comenzará a funcionar de nuevo inmediatamente.
El motor funciona, pero los accesorios no.	Asegúrese de que el eje motor está colocado correctamente (consulte el capítulo "Montaje/desmontaje").

FI | Vianmääritys

Ongelma	Ratkaisu
Monitoimikone ei käynnisty.	Varmista, että kaikki kokoamismerkinnät (kulhon kannessa, kulhossa, kannussa ja rungossa) ovat samansuuntaiset.
Laitteen toiminta keskeytyy odottamatta.	Kulhon kansi on saattanut irrota käytön aikana. Sulje kansi. Laite käynnistyy uudelleen.
Moottori toimii, mutta lisäosat eivät.	Varmista, että akseli on koottu oikein (katso kappale Kokoaminen/purkaminen).

FR | Dépannage

Problème	Solution
Impossible de mettre le robot ménager en marche.	Veuillez à aligner toutes les indications d'assemblage (sur le couvercle du bol, sur le bol (mélangeur) et sur le bloc moteur).

Problème	Solution
L'appareil s'est arrêté brusquement.	Le couvercle du bol s'est peut-être ouvert lors d'une opération difficile. Fermez le couvercle. L'appareil redémarrera automatiquement.
Le moteur fonctionne, mais pas les accessoires.	Assurez-vous que la tige d'entraînement a été installée correctement (voir le chapitre « Assemblage/désassemblage »).

IT | Risoluzione dei guasti

Problema	Soluzione
Il robot non funziona.	Accertatevi che le tacche di riferimento (sul coperchio del recipiente, sul recipiente, sul vaso e sul gruppo del motore) siano allineate.
L'apparecchio ha smesso improvvisamente di funzionare.	Potrebbe essersi allentato il coperchio del recipiente durante il funzionamento. Chiudere il coperchio e l'apparecchio ricomincerà subito a funzionare.
Il motore funziona, ma gli accessori no.	Assicuratevi di aver montato correttamente il mandrino (vedere il capitolo "Montaggio e smontaggio").

NL | Problemen oplossen

Probleem	Oplossing
De keukenmachine kan niet worden ingeschakeld.	Zorg dat alle montage-aanduidingen (op het deksel van de kom, de kom, de kan en de motorunit) zich op één lijn bevinden.
Het apparaat is plotseling gestopt.	Mogelijk is het deksel van de kom losgeraakt tijdens een zware bewerking. Sluit het deksel. Het apparaat begint meteen weer te werken.



Probleem	Oplossing
De motor werkt, maar de accessoires doen niets.	Zorg dat de aandrijfstaaf op de juiste manier is bevestigd (zie hoofdstuk 'Montage/demontage').

NO | Feilsøking

Problem	Løsning
Foodprocessoren starter ikke.	Kontroller at alle monteringsmerkene (på lokket til bollen, på bollen, på kannen og på motorenheten) er på linje.
Apparatet stanset plutselig.	Lokket på bollen kan ha løsnet under tung bearbeiding. Sett på lokket. Apparatet begynner umiddelbart å fungere igjen.
Motoren fungerer, men ikke tilbehøret.	Kontroller at drivspindelen er montert på korrekt måte (se kapitlet Monterings/demontering).

PT | Resolução de problemas

Problema	Solução
O robot não trabalha.	Certifique-se de que todas as indicações de montagem (na tampa da taça, na taça, no copo e no motor) estão alinhadas.
O aparelho parou subitamente de trabalhar.	A tampa da taça pode ter-se aberto durante um processamento mais intenso. Feche a tampa. O aparelho começa imediatamente a trabalhar de novo.
O motor funciona, mas os acessórios não.	Certifique-se de que o eixo do motor está montado correctamente (consulte o capítulo 'Montagem/desmontagem').

SV | Felsökning

Problem	Lösning
Matberedaren startar inte.	Se till att monteringsindikationerna (på skålens lock, skålen, behållaren och motorenheten) stämmer överens.
Apparaten slutade plötsligt att fungera.	Skålens lock kan ha öppnats under tillredningen. Stäng locket så startar apparaten igen direkt.
Motorn fungerar men inte tillbehören.	Se till att spindeln är monterad på rätt sätt (se kapitlet Monterings/isärtagning).

TR | Sorun giderme

Sorun	Çözüm
Mutfak robotu çalışmıyor.	Tüm montaj göstergelerinin (haznenin kapağında, haznenin, kavanozun ve motor ünitesinin üzerinde) hizalandığından emin olun.
Cihaz aniden durdu.	Ağır bir işlem sırasında haznenin kapağı yerinden çıkmış olabilir. Kapağı kapatın. Cihaz hemen çalışmaya başlayacaktır.
Motor çalışıyor ancak aksesuarlar çalışmıyor.	Döner milin doğru takıldığından emin olun (bkz. 'Montaj/demontaj' bölümü).

AR | حل المشكلات

المشكلة	الحل
محضر الطعام لا يعمل.	تأكد من أن جميع مؤشرات التجميع (الموجودة على غطاء الإناء وعلى الإناء والوعاء ووحدة الموتور) قد تم ضبط استوائها.
الجهاز توقف عن العمل فجأة.	قد يكون غطاء الإناء تحرك أثناء مهمة تحضير مكونات ثقيلة. أغلق الغطاء. سوف يبدأ الجهاز في العمل مباشرة مرة أخرى.
الموتور يعمل ولكن الملحقات لا تعمل.	تأكد من تركيب محور الدوران بشكل صحيح (انظري فصل 'التركيب/ الفك').



مشکل	راه حل
غذا ساز کار نمی کند.	مطمئن شوید که تمامی علائم سوار کردن قطعات (در در کاسه، روی کاسه، روی پارچ و واحد موتور) روبروی هم قرار گرفته اند.
دستگاه ناگهان متوقف شد.	در کاسه ممکن است در حین آماده سازی سنگین باز شده باشد. در دستگاه را ببندید. دستگاه بلافاصله کار را از سر خواهد گرفت.
موتور کار می کند، اما لوازم کار نمی کنند.	مطمئن شوید که محورگرداننده بطرز صحیح سوار شده است (به فصل "سوار کردن/باز کردن دستگاه") مراجعه کنید.

Fresh fruit milkshake

Do not process more than the quantities indicated in this recipe in one go. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 100g bananas or strawberries
- 200ml fresh milk
- 50g vanilla ice cream
- granulated sugar to taste

- ▶ Peel the bananas or rinse and hull the strawberries. Cut the fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar.
- ▶ Blend until smooth.

Tip: You can use any fruit you like to make your favourite fresh fruit milkshake.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients:

- 200g turnip
- 200g potatoes
- 300g celery
- 150g carrots
- water (fill up to 1-litre indication)

- ▶ Put the turnip, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.

- 150g dal (from can)
- 150g smoked pork
- 190g crème fraîche
- 15g parsley
- salt
- fresh pepper
- 1.5 stock cubes

- 2 bay leaves

- ▶ Put the blended ingredients in a pot and bring to the boil. Add water, crème fraîche, dal, meat and herbs. Cook for 30 minutes while stirring constantly.
- ▶ If you want to prepare a larger quantity of soup, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.

HR7620: You can order a blender jar for your food processor under order number 4203-065-50480. Contact your local Philips dealer.

DK | Opskrifter

Frisk frugtmilkshake

Blend ikke større mængder end angivet i denne opskrift på én gang. Lad apparatet afkøle til stuetemperatur, før du fortsætter med at blende.

Ingredienser:

- 100 g bananer eller jordbær
- 2 dl frisk mælk
- 50 g vaniljeis
- Sukker efter behag

- ▶ Skræl bananerne, eller skyl jordbærrene og fjern stilken. Skær frugten i mindre stykker. Kom alle ingredienserne i blenderglasset.
- ▶ Blendes til en blød konsistens.

Tips: Du kan lave din favorit milkshake med frisk frugt af enhver slags.

Nærende grøntsagssuppe fra Budapest

Ingredienser:

- 200 g majroer
- 200 g kartofler
- 300 g selleri
- 150 g gulerødder
- vand (fyld op til 1 liter mærket)





► Kom majroer, kartofler, selleri, gulerødder og vand i blenderen i nævnte rækkefølge. Blend ingredienserne i 5 sekunder for at få en grov suppe og i lidt længere tid for et finere resultat.

- 150 g dal (fra dåse)
- 150 g røget svinekød
- 190 g cremefraiche
- 15 g persille
- salt
- friskkværnet peber
- 1,5 bouillonterninger
- 2 laurbærblade

► Hæld de blendede ingredienser i en gryde og opvarm til kogepunktet. Tilsæt vand, cremefraiche, dal, kød og krydderier. Koges i 30 minutter under konstant omrøring.

► Hvis du vil tilberede en større mængde suppe, skal du lade apparatet afkøle i 60 minutter efter tilberedningen af hver portion.

HR7620: Du kan bestille en blenderkande til din foodprocessor under bestillingsnr. 4203-065-50480. Kontakt din lokale Philips-forhandler.

DE | Recepte

Frucht-Milchshake

Verarbeiten Sie keine größeren Mengen als in diesem Rezept angegeben. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Zutaten:

- 100 g Bananen oder Erdbeeren
- 200 ml frische Milch
- 50 g Vanille-Eis
- Nach Belieben: Kristallzucker

► Bananen schälen bzw. Erdbeeren abspülen und entstielen. Das Obst in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in den Mixbecher geben.

► Glatt mixen.

Tipp: Sie können jedes beliebige Obst zum Mixen Ihres Lieblings-Milchshakes verwenden.

Herzhafte Gemüsesuppe aus Budapest

Zutaten:

- 200 g Rüben
- 200 g Kartoffeln
- 300 g Sellerie
- 150 g Karotten
- Wasser (bis zur 1-Liter-Markierung auffüllen)

► Geben Sie Rüben, Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Wasser in dieser Reihenfolge in den Mixer. Mixen Sie für eine grob pürierte Suppe die Zutaten 5 Sekunden, oder länger für eine feiner pürierte Suppe.

- 150 g Dal (aus der Dose)
- 150 g geräuchertes Schweinefleisch
- 190 g Crème Fraîche
- 15 g Petersilie
- Salz
- Frischer Pfeffer
- 1 1/2 Brühwürfel
- 2 Lorbeerblätter

► Geben Sie die Zutaten in einen Topf, und bringen Sie den Inhalt zum Kochen. Fügen Sie Wasser, Crème Fraîche, Dal, Fleisch und Kräuter hinzu. 30 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen.

► Wenn Sie eine größere Menge Suppe zubereiten möchten, lassen Sie das Gerät 60 Minuten lang abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung einer weiteren Füllung fortfahren

HR7620: Ein Mixbecher für Ihre Küchenmaschine ist unter der Bestellnummer 4203-065-50480 erhältlich. Wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler.

Μιλκσέικ φρέσκων φρούτων

Μην επεξεργάζεστε μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που αναφέρονται σε αυτή τη συνταγή σε μία παρτίδα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν συνεχίσετε την επεξεργασία.

Υλικά:

- 100 γρ. μπανάνες ή φράουλες
- 200 ml φρέσκο γάλα
- 50 γρ. παγωτό βανίλια
- τριμμένη ζάχαρη για γεύση

- ▶ Ξεφλουδίστε τις μπανάνες ή ξεπλύνετε και καθαρίστε τις φράουλες. Κόψτε τα φρούτα σε μικρότερα κομμάτια. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στην κανάτα του μπλέντερ.
- ▶ Ανακατέψτε μέχρι να γίνει το μίγμα ομοιόμορφο.

Συμβουλή: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποια φρούτα θέλετε για να φτιάξετε το αγαπημένο σας μιλκσέικ με φρέσκα φρούτα.

Θρεπτική σούπα λαχανικών Βουδαπέστης

Υλικά:

- 200γρ. γογγύλια
- 200γρ. πατάτες
- 300γρ. σέλινο
- 150γρ. καρότα
- νερό (γεμίστε μέχρι την ένδειξη 1-λίτρου)
- ▶ Βάλτε τα γογγύλια, τις πατάτες, το σέλινο, τα καρότα και το νερό στο μπλέντερ με αυτή τη σειρά. Ανακατέψτε τα υλικά στο μπλέντερ για 5 δευτερόλεπτα εάν θέλετε η σούπα σας να έχει κομμάτια από τα υλικά ή περισσότερο για να ενοποιηθούν όλα τα υλικά.
- 150 γρ. dal (από κονσέρβα)
- 150 γρ. καπνιστό χοιρινό
- 190 γρ. κρέμα γάλακτος

- 15γρ. μαϊντανό
- αλάτι
- φρέσκο πιπέρι
- 1,5 κύβο ζωμού
- 2 φύλλα δάφνης

- ▶ Τοποθετήστε τα αλεσμένα υλικά σε μια κασαρόλα και αφήστε τα να πάρουν βράση. Προσθέστε νερό, τη κρέμα γάλακτος, το dal, το κρέας και τα μυρωδικά. Μαγειρέψτε για 30 λεπτά ενώ ανακατεύετε συνεχώς.
- ▶ Εάν θέλετε να ετοιμάσετε μεγαλύτερη ποσότητα σούπας, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 60 λεπτά αφού επεξεργαστείτε τα υλικά για κάθε παρτίδα.

HR7620: Μπορείτε να παραγγείλετε κανάτα μπλέντερ για την κουζίνομηχανή σας υπό τον αριθμό παραγγελίας 4203-065-50480. Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips

ES | Recetas

Batido de frutas frescas

No procese de una vez más cantidad de la indicada en la receta. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de continuar procesando.

Ingredientes

- 100 g de
- plátanos o de fresas
- 200 ml de leche fresca
- 50 g de helado de vainilla
- Azúcar granulado al gusto

- ▶ Pele los plátanos o lave y quite el rabito a las fresas. Corte la fruta en trozos pequeños. Ponga todos los ingredientes en la jarra de la batidora.
- ▶ Bata hasta obtener una mezcla homogénea.

Consejo: Puede utilizar la fruta que desee para hacer su batido de frutas frescas preferido.





Nutritiva crema de verduras de Budapest

Ingredientes

- 200 g de nabo
- 200 g de patatas
- 300 g de apio
- 150 g de zanahorias
- Agua (llene hasta la marca de 1 litro)

▶ Ponga el nabo, las patatas, el apio, las zanahorias y el agua en la batidora en este orden. Bata los ingredientes durante 5 segundos para obtener una sopa de textura gruesa, o durante más tiempo para una textura más fina.

- 150 g de legumbres (envasadas)
- 150 g de carne de cerdo ahumada
- 190 g de nata fresca
- 15 g de perejil
- Sal
- Pimienta fresca
- Una pastilla y media de caldo
- 2 hojas de laurel

▶ Ponga los ingredientes batidos en una olla y llévelos a ebullición. Añada el agua, la nata fresca, las legumbres, la carne y las hierbas. Hierva durante 30 minutos sin dejar de remover.

▶ Si desea preparar una cantidad mayor de sopa, deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos después de procesar los ingredientes de cada lote.

HR7620: Puede solicitar una jarra de la batidora para su robot de cocina con el número de pedido 4203-065-50480. Póngase en contacto con su distribuidor local Philips.

FI | Ruokaohjeita

Pirtelö

Älä käsittele kerralla enempää aineksia kuin tässä ohjeessa mainitaan. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi, ennen kuin jatkat käyttöä.

Aineet:

- 100 g banaania tai mansikoita
- 2 dl maitoa
- 50 g vaniljajäätelöä
- sokeria maun mukaan

▶ Kuori banaanit tai huuhtelee mansikat ja poista niistä kannat. Leikkaa hedelmät pieniksi paloiksi. Laita kaikki aineet tehosekoittimen kannuun.

▶ Sekoita, kunnes juoma on tasaisesti vaahdottunut.

Vinkki: Voit halutessasi käyttää pirtelössä myös muita tuoreita hedelmiä.

Ravitseva budapestiläinen kasviskeitto

Aineet:

- 200 g naurista
- 200 g perunoita
- 300 g selleriä
- 150 g porkkanaa
- vettä (täytä litran merkkiin asti)

▶ Laita nauris, perunat, selleri, porkkanat ja vesi sekoittimeen tässä järjestyksessä. Hienonna aineksia 5 sekuntia karkeaa keittoa varten ja pidempään hienoa keittoa varten.

- 150 g dalia (pulkista)
- 150 g savustettua sianlihaa
- 190 g crème fraîchea
- 15 g persiljaa
- suolaa
- tuoretta pippuria
- 1,5 liemikuutiota
- 2 laakerinlehteä

▶ Laita hienonnetut ainekset kattilaan ja kiehauta. Lisää vesi, crème fraîche, dali, liha ja yrtit. Keitä 30 minuuttia koko ajan sekoittaen. 2 bay leaves

▶ Jos haluat valmistaa suuren annoksen keittoa, anna sekoittimen jäähtyä 60 minuuttia jokaisen aineserän jälkeen.

HR7620: Voit tilata monitoimikoneesesi sekoitinkannun tilausnumerolla 4203-065-50480. Ota yhteyks Philips-kauppiaseen.

FR | Recettes

Milk-shake aux fruits frais

Ne préparez pas en une fois une quantité d'aliments supérieure à celle indiquée dans cette recette. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de poursuivre.

Ingrédients :

- 100 g de bananes ou de fraises
- 200 ml de lait frais
- 50 g de glace à la vanille
- sucre semoule (selon votre goût)

- ▶ Pelez les bananes et nettoyez les fraises. Coupez-les en morceaux. Mettez tous les ingrédients dans le bol mélangeur.
- ▶ Faites fonctionner l'appareil jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

Conseil: Utilisez les fruits que vous voulez pour préparer un délicieux milk-shake à votre goût.

Soupe de légumes de Budapest

Ingrédients :

- 200 g de navets
- 200 g de pommes de terre
- 300 g de céleri
- 150 g de carottes
- eau (remplissez jusqu'à l'indication d'1 litre)

- ▶ Introduisez, dans l'ordre, les navets, les pommes de terre, le céleri, les carottes et l'eau dans le bol mélangeur. Faites fonctionner l'appareil pendant 5 secondes pour obtenir un soupe épaisse ou plus longtemps pour une soupe moins épaisse.

- 150 g de lentilles (en boîte)
- 150 g de porc fumé
- 190 g de crème fraîche
- 15 g de persil
- sel
- poivre
- 1,5 cube de bouillon
- 2 feuilles de laurier

- ▶ Placez les ingrédients préparés dans une casserole et amenez à ébullition. Ajoutez l'eau, la crème fraîche, les lentilles, la viande et les herbes. Laissez mijoter pendant 30 minutes tout en remuant régulièrement.

- ▶ Si vous voulez préparer de plus grandes quantités de soupe, laissez refroidir l'appareil pendant 60 minutes entre chaque utilisation

HR7620: Vous pouvez commander le bol mélangeur pour le robot ménager sous la référence 4203-065-50480. Contactez votre revendeur Philips local.

IT | Ricette

Frullato di frutta fresca

Non introducete quantità superiori a quelle indicate in questa ricetta. Se desiderate frullare quantità superiori, prima di procedere con un ulteriore carico, lasciate raffreddare l'apparecchio fino a temperatura ambiente.

Ingredienti:

- 100 g di banane o fragole
- 200 ml di latte fresco
- 50 g di gelato alla vaniglia
- zucchero semolato a piacere

- ▶ Sbucciate le banane o lavate e pulite le fragole. Tagliate la frutta a pezzettini. Mettete tutti gli ingredienti nel vaso del frullatore.
- ▶ Frullate fino a ottenere un composto liscio e cremoso.

Consiglio: Potete usare la frutta che preferite, per ottenere frullati sempre diversi.





Zuppa di verdure budapestina

Ingredienti:

- 200 g di rape
- 200 g di patate
- 300 g di sedano
- 150 g di carote
- acqua (riempire fino alla tacca di 1 litro)

▶ Introducete nel frullatore le rape, le patate, il sedano, le carote e l'acqua nell'ordine indicato. Frullate per 5 secondi o più, a seconda del grado di finezza desiderato.

- 150 g di ceci in scatola
- 150 g di maiale affumicato
- 190 g di crème fraîche
- 15 g di prezzemolo
- sale
- pepe fresco
- 1,5 dadi
- 2 foglie di alloro

▶ Versate gli ingredienti frullati in una pentola e portateli a ebollizione. Aggiungete acqua, la crème fraîche, i ceci, la carne e le erbe. Cuocete per 30 minuti mescolando.

▶ Se desiderate preparare quantità superiori di zuppa, lasciate raffreddare l'apparecchio per 60 minuti dopo aver lavorato gli ingredienti della dose indicata nella ricetta.

HR7620: Potete ordinare un vaso del frullatore per il vostro robot da cucina con il numero d'ordine 4203-065-50480. Rivolgetevi al rivenditore Philips di zona

NL | Recepten

Milkshake van verse vruchten

Verwerk niet meer tegelijk dan de hoeveelheden die zijn aangegeven in het recept. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voor u verdergaat.

Ingrediënten:

- 100 g bananen of aardbeien
- 200 ml verse melk
- 50 g vanille-ijs
- kristalsuiker naar smaak

▶ Pel de bananen of spoel de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snijd de vruchten in kleinere stukken. Doe alle ingrediënten in de blenderkan.

▶ Laat het apparaat werken tot er een glad mengsel is ontstaan.

Tip: U kunt elk soort fruit dat u lekker vindt gebruiken om een verse milkshake te maken.

Voedzame groentesoep uit Boedapest

Ingrediënten:

- 200 g koolrabi
- 200 g aardappels
- 300 g bleekselderij
- 150 g wortels
- water (aanvullen tot 1-literstreepje)

▶ Doe de koolrabi, aardappelen, bleekselderij, wortels en het water in de hier beschreven volgorde in de blender. Laat het apparaat 5 seconden werken voor een grove soep of langer voor een gladder resultaat.

- 150 g dal (uit blik)
- 150 g gerookt varkensvlees
- 190 g crème fraîche
- 15 g peterselie
- zout
- verse peper
- 1,5 bouillonblokjes
- 2 laurierbladjes

- ▶ Doe de gepureerde ingrediënten in een pan en breng deze aan de kook. Voeg water, de crème fraîche, de dal, het vlees en de kruiden toe. Laat al roerende 30 minuten zachtjes doorkoken.
- ▶ Als u een grotere hoeveelheid soep wilt maken, dan dient u het apparaat 60 minuten te laten afkoelen na de verwerking van iedere portie.

HR7620: u kunt een blenderkan voor uw keukenmachine bestellen onder bestelnummer 4203-065-50480. Neem contact op met uw Philips-dealer.

NO | Opskrifter

Frisk fruktmilkshake

Ikke bearbejd mer enn mengden som indikeres i denne oppskriften, på én gang. La apparatet kjøle seg ned til romtemperatur før du fortsetter bearbejdingen.

Ingredienser:

- 100 g bananer eller jordbær
- 2 dl melk
- 50 g vanilleis
- smak til med sukker

- ▶ Skrell bananene eller rens og fjern stilkene på jordbærene. Del frukten opp i mindre biter. Ha alle ingrediensene i hurtigmikserkannen.
- ▶ Bland til du får en jevn blanding.

Tips: Du kan bruke alle typer frukt til å lage frisk fruktmilkshake.

Næringsrik grønnsakssuppe fra Budapest

Ingredienser:

- 200 g nepe
- 200 g poteter
- 300 g selleri
- 150 g gulrot
- vann (fyll opp til énlitersmerket)

- ▶ Legg nepe, poteter, selleri, gulrøtter og vann i hurtigmikseren i denne rekkefølgen. Bland ingrediensene i fem sekunder hvis du vil ha en grov suppe, eller lenger hvis du ønsker et mer finhakket resultat.

- 150 g linser (hermetiske)
- 150 g røkt svinekjøtt
- 190 g crème fraîche
- 15 g persille
- salt
- nykværnet pepper
- 1,5 buljongterning
- 2 laurbærblader

- ▶ Ha de blandede ingrediensene i en kjele og la det koke opp. Tilsett vann, crème fraîche, linser, kjøtt og urter. Kok i 30 minutter under omrøring.
- ▶ Hvis du ønsker å tilberede en større mengde suppe, må du la apparatet kjøle seg ned i 60 minutter etter bearbejding av ingrediensene, for hver omgang.

HR7620: Du kan bestille en mikserkanne til foodprocessoren under bestillingsnummeret 4203-065-50480. Ta kontakt med din Philips-forhandler.

PT | Receitas

Batido de leite com fruta fresca

Não processe mais do que as quantidades indicadas nesta receita de cada vez. Deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente antes de prosseguir com o processo.

Ingredientes:

- 100 g de bananas ou morangos
- 200 ml de leite
- 50 g de gelado de baunilha
- açúcar granulado a gosto





- ▶ Descasque as bananas ou lave e retire a folha aos morangos. Corte a fruta em pedaços mais pequenos. Deite todos os ingredientes no copo misturador.
- ▶ Bata até ficar macio.

Sugestão: Pode utilizar toda a fruta de que gostar para preparar os seus batidos de fruta favoritos.

Sopa nutritiva de vegetais de Budapeste

Ingredientes:

- 200g de nabo
- 200g de batatas
- 300g de aipo
- 150g de cenouras
- água (encha até à indicação de 1 litro)

- ▶ Coloque o nabo, as batatas, o aipo, as cenouras e a água na liquidificadora por esta ordem. Misture os ingredientes durante 5 segundos para uma sopa mais grossa ou por mais tempo para uma sopa mais líquida.

- 150 g de lentilhas (de lata)
- 150 g de porco fumado
- 190 g natas
- 15 g de salsa
- sal
- pimenta fresca
- 1,5 cubos de caldo

2 folhas de louro

- ▶ Coloque os ingredientes batidos num tacho e leve a ferver. Adicione água, as natas, as lentilhas, a carne e as ervas. Leve a cozer durante 30 minutos, mexendo sempre.
- ▶ Se quiser preparar uma maior quantidade de sopa, deixe o aparelho arrefecer durante 60 minutos após processar os ingredientes de cada porção.

HR7620: Pode encomendar um copo misturador para o seu robot com o número de encomenda 4203-065-50480. Contacte o seu distribuidor Philips local.

SV | Recept

Milkshake av färsk frukt

Tillred inte mer än den mängd som anges i receptet på en gång. Låt apparaten svalna till rumstemperatur innan du fortsätter tillredningen.

Ingredienser:

- 100 g banan eller jordgubbar
- 2 dl mjölk
- 50 g vaniljglass
- strösocker efter smak

- ▶ Skala bananerna eller skölj och snoppa jordgubbarna. Skär frukten i mindre bitar. Lägg alla ingredienserna i mixerbehållaren.
- ▶ Mixa tills det är jämnt.

Tips: Du kan använda vilken frukt du vill för att göra din favoritmilkshake.

Näringsrik grönsakssoppa från Budapest

Ingredienser:

- 200 g kålrot
- 200 g potatis
- 300 g selleri
- 150 g morötter
- vatten (fyll på upp till 1-litersmarkeringen)

- ▶ Lägg kålroten, potatisen, sellerin, morötterna och vattnet i mixern i den här ordningen. Mixa ingredienserna i 5 sekunder om du vill ha grov soppa eller längre om du vill ha slätare soppa.

- 150 g linser (från konservburk)
- 150 g rökt fläsk
- 190 g crème fraîche
- 15 g persilja
- salt

- nymalen peppar
- 1,5 buljongtärning
- 2 lagerblad

- ▶ **Lägg de mixade ingredienserna i en gryta och låt koka upp.** Tillsätt vatten, crème fraiche, linser, kött och kryddor. Koka i 30 minuter under omrörning.
- ▶ **Om du vill tillreda en större mängd soppa** låter du apparaten svalna i 60 minuter efter att du har tillrett ingredienserna för varje omgång.

HR7620: Du kan beställa en mixerbehållare (ordernummer 4203-065-50480) till matberedaren. Kontakta din lokala Philips-återförsäljare.

TR | Tarifler

Taze meyveli milkshake

Burada belirtilen miktarlardan daha fazla malzemeyi bir defada işleme sokmayın. İşleme devam etmeden önce cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Malzemeler:

- 100 gr muz veya çilek
- 200 ml taze süt
- 50 gr vanilyalı dondurma
- istediğiniz kadar pudra şekeri

- ▶ **Muzları soyun ve çilekleri yıkayın.** Meyveleri küçük parçalar halinde kesin. Tüm malzemeleri blender kavanozuna koyun.
- ▶ **Yumuşayana kadar karıştırın.**

İpucu: İsteddiğiniz her çeşit meyveyi kullanarak, en sevdiğiniz taze meyveli milkshake'inizi hazırlayabilirsiniz.

Budapeşte usulü besleyici sebze çorbası

Malzemeler:

- 200 g turp
- 200 g patates
- 300 g kereviz

- 150 g havuç
- su (1 litre ölçüğüne dek doldurun)

- ▶ **Sırasıyla turpu, patatesleri, kerevizi, havucu ve suyu blendere koyun.** Malzemeleri, yoğun kıvamlı bir çorba için 5 saniye, daha ince kıvam için daha uzun süre karıştırın.

- 150 gr mercimek (konserve)
- 150 gr et
- 190 gr taze krema
- 15 gr maydanoz
- tuz
- taze biber
- 1,5 tablet et/tavuk suyu
- 2 adet defne yaprağı

- ▶ **Karıştırılmış malzemeleri bir tencereye alıp kaynatın.** Su, taze krema, mercimek, et ve otları ekleyin. Sürekli karıştırarak 30 dakika pişirin.
- ▶ **Daha büyük miktarda çorba hazırlamak isterseniz, her bir grubun malzemelerini işlemden geçirdikten sonra, cihazın soğuması için 60 saniye bekleyin.**

HR7620: 4203-065-50480 sipariş numarası ile mutfak robotunuz için blender kabı sipariş edebilirsiniz. Philips bayiinize başvurun.



میلک شیک میوه تازه

بیشتر از مقادیری که در این دستور پخت آمده است را در هر بار آماده نکنید. قبل از ادامه کار، بگذارید که دستگاه تا حد درجه حرارت اتاق خنک شود.

مواد:

- ۱۰۰ گرم موز یا توت فرنگی
- ۲۰ میلی لیتر شیر تازه
- ۵۰ گرم بستنی وانیلی
- شکر دانه درشت برای طعم دادن
- پوست موزها را بگیریید یا توت فرنگیها را زیر آب شسته و پوسته آن را جدا کنید. میوه را به قطعات ریز برش دهید. تمامی مواد را در پارچ هم زن بریزید.
- تا زمانی که مخلوط یکدست شود آن را هم بزنید.

نکته: شما می توانید با هر میوه ای که دوست دارید میلک شیک میوه ای درست کنید.

سوپ مقوی سبزی بودابستی

مواد:

- ۲۰۰ گرم کول رابی
- ۲۰۰ گرم سیب زمینی
- ۳۰۰ گرم کرفس
- ۱۵۰ گرم هویج
- آب (تا علامت ۱ لیتر پر کنید)
- کول رابی، سیب زمینی ها، کرفسها، هویجها و آب را به ترتیب قید شده در هم زن قرار دهید. برای درست کردن یک سوپ با دانه های درشت، مواد را برای ۵ ثانیه و برای سوپ نرم تر آنها را برای مدت بیشتری هم بزنید.
- ۱۵۰ گرم دال (کنسروی)
- ۱۵۰ گرم پورک دودی
- ۱۹۰ گرم کرم فرایشه
- ۱۵ گرم جعفری
- نمک
- فلفل تازه
- ۱/۵ حبه پودر مرغ
- ۲ برگ بو
- مواد هم زده شده را در یک دیگ ریخته و بجوشانید. آب، کرم فرایشه، دال، گوشت و سبزیجات معطر را اضافه کنید. در حالیکه دانه ها هم می زنید، مواد را برای ۳۰ دقیقه بپزید.
- اگر می خواهید مقدار بیشتری سوپ درست کنید، بعد از آماده سازی اولین دسته مواد غذایی اجازه دهید تا دستگاه بمدت ۶۰ دقیقه خنک شود.

شما می توانید یک پارچ هم زن را برای غذا ساز خود تحت شماره 4203-065-50480 سفارش دهید. یا فروشگاه Philips محل خود تماس بگیرید.

میلک شیک الفاکه الطازجة

لا تقومي بتحضير أكثر من المقادير الموضحة في هذه الوصفة في آن واحد. اتركی الجهاز ليبرد حتى یصل لنفس درجة حرارة الغرفة قبل مواصلة التحضير.

المكونات:

- ۱۰۰ جم موز أو فراولة
- ۲۰۰ مل حليب طازج
- ۵۰ جم آيس كريم فانيليا
- سكر حب لإضافة النكهة
- قشري الموز أو اشطفي الفراولة وانزعي قشرة بذرتها. قطعي الفاكهة إلى قطع صغيرة. ضعي جميع المكونات في وعاء الخلاط.
- اخلطيها حتى تصبح ناعمة.

نصيحة: يمكنك استعمال أي فاكهة ترغبينها لتحضير الميلك شيك الطازج المفضل لديك.

حساء الخضروات المغذي من بودابست

المكونات:

- ۲۰۰ جم كرنب
- ۲۰۰ جم بطاطس
- ۳۰۰ جم كرفس
- ۱۵۰ جم جزر
- ماء (املئيه حتى يصل المؤشر إلى ۱ لتر).
- ضعي الكرنب والبطاطس والكرفس والجزر والماء في الخلاط بهذا الترتيب. اخلطي المكونات لمدة ۵ دقائق للحصول على حساء خشن أو اخلطي لمدة أطول للحصول على نتيجة أنعم.
- ۱۵۰ جم بسلة (من كان)
- ۱۵۰ لحم خنزير مدخن
- ۱۹۰ جم كريمة طازجة
- ۱۵ جم بقونس
- ملح
- فلفل طازج
- ۱.۵ مكعبات مرقة دجاج
- ورقتان غار
- ضعي المكونات المخلوطة في قدر وضعيها على النار لتغلي. أضيفي الماء والكريمة الطازجة والبسلة واللحم والأعشاب. اطهي المكونات لمدة ۳۰ دقيقة مع التقليب المستمر.
- إذا كنت ترغبين بتحضير مقدار أكبر من الحساء، اتركی الجهاز ليبرد لمدة ۶۰ دقيقة بعد تحضير مكونات كل دفعة.

HR7620: يمكنك طلب وعاء خلط لمعالج الطعام الخاص بك برقم طلب 4203-065-50480.

اتصل بموزع Philips المحلي لديك.



www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4203.000.5595.4